



Real Lavrador

Colheita 2018

Classificação Vinho Regional Alentejano

Tipo Tinto

Variedades Trincadeira, Aragonez e Castelão

Tipo de Solos Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos

Garrafas produzidas Cerca de 1.750.000 unidades

Características

Prova

Cor rubi, aroma a frutos vermelhos, taninos macios e redondos

Vinificação

Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada a 24°C

Longevidade prevista

2-3 anos

Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C

Analise

Álcool : 13,1% p/v, Acidez Total: 5,2 g/L Acido Tartárico
pH: 3,65, Açúcar Residual: 0,3 g/L

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre os 12 e os 13°C e com humidade relativa perto dos 60%

