



AR Reserva

Colheita 2015

Classificação Vinho Regional Alentejano

Tipo Tinto

Variedades Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet

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

Garrafas produzidas 100.000 unidades

Características

Prova

Cor intensa, aroma a frutos vermelhos, notas de chocolate e folhas de tabaco
Na boca tem profundidade e concentração que lhe conferem complexidade e um final de grande persistência

Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada de 26°C
Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de pelo menos 6 meses de estágio em garrafa

Longevidade prevista

6 anos.

Serviço

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

Análise

Álcool : 13,7% p/v, Acidez Total: 5,6 g/L Acido Tartárico
pH: 3,59, Açúcar Residual: 0,5 g/L

Conservação

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



FTPTVL140219

Adega Cooperativa de Redondo, CRL

Apartado 26 - 7170 - 999 Redondo

Alentejo – Portugal

Tel. +351 266 989 100 | Fax +351 266 909 137 | comercial@acr.com.pt | www.acr.com.pt