



Porta da Ravessa Reserva

Colheita 2018

Classificação Vinho Regional Alentejano

Tipo Branco

Variedades Fernão Pires, Arinto e Semillon

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

Garrafas produzidas 106.000 unidades

Características

Prova

Cor amarela citrina, com um aroma intenso frutado com notas de madeira e um sabor fresco e equilibrado

Vinificação

Fernão Pires e Arinto : fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada a 17°C

Semillon: fermentado em madeira novas de carvalho francês a 17°C

Longevidade prevista

1-3 anos

Serviço

Deve ser servido a uma temperatura de 8°C

Analise

Álcool : 12,8% p/v, Acidez Total: 6,4 g/L Acido Tartárico

pH: 3,22, Açúcar Residual: 0,8 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%



FTPTV1.140219

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