



## Porta da Ravessa Reserva

**Colheita** 2017

**Classificação** D.O.C. Alentejo

**Tipo** Tinto.

**Variedades** Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet

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

**Garrafas produzidas** 400.000 unidades

### Características

#### Prova

Cor rubi intensa, aroma a frutos vermelhos com notas de baunilha, sabor encorpado e aveludado

#### Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 24°C, seguida de um estágio de 6 meses em madeira de carvalho francês

#### Longevidade prevista

3-5 anos

#### Serviço

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

#### Análise

Álcool : 14,3% p/v, Acidez Total: 5,6 g/L Acido Tartárico  
pH: 3,6, Açúcar Residual: 0,6 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%



FTPTVLI140219

### 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