

EST.
19 || 56

ADEGA DE REDONDO

AR

Desde 1956

RESERVA

Marca premium da Adega de Redondo criada como tributo aos nossos produtores de uvas de Redondo. São vinhos selecionados de lotes especiais, a partir das nossas melhores uvas, e que representam da forma mais genuína o terroir da nossa região. São vinhos especiais, dos quais nos orgulhamos e que pretendemos que transmitam a nossa essência e aquilo que temos de melhor.

COLHEITA	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
2022	DOC Alentejo	Tinto	75cl

VARIETADES	Touriga Nacional Syrah Alicante Bouschet
TIPO DE SOLOS	Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos.
PROVA	Cor intensa, aroma a frutos vermelhos, nuances florais com notas de chocolate e folha 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	5-6 anos
SERVIÇO	Deve ser servido a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C..
ANÁLISE	Álcool: 14,0% vol. Acidez Total: 5,5 g/L Ácido Tartárico pH: 3,51 Açúcares Totais: 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%.



T. +351 266 989 100
comercial@acr.com.pt
export@acr.com.pt

ADEGA COOPERATIVA DE REDONDO, CRL
ESTRADA DE ÉVORA, APT.26
7170-999 REDONDO,
ALENTEJO - PORTUGAL

ADEGADEREDONDO.COM