

EST.
19 11 56

ADEGA DE REDONDO



Porta da Ravessa, uma marca inspirada na icónica porta do secular Castelo de Redondo, onde ainda hoje são visíveis as marcas da vara e do côvado. Porta da Ravessa materializa o património histórico e a identidade desta região, contribuindo para o seu reconhecimento como produtora de vinhos de excelência.

COLHEITA 2024	CLASSIFICAÇÃO DOC Alentejo	TIPO Branco	CAPACIDADE 37,5cl / 75cl
------------------	-------------------------------	----------------	-----------------------------

VARIETADES	Roupeiro Fernão Pires Arinto
TIPO DE SOLOS	Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos.
PROVA	Cor citrina, aroma envolvente e intenso com notas de fruta fresca. Sabor leve e frutado, onde sobressai a frescura e vigor de um vinho que termina com final equilibrado.
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada a 15°C.
LONGEVIDADE PREVISTA	2 anos
SERVIÇO	Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C e os 10°C.
ANÁLISE	Álcool: 12,7% vol. Acidez Total: 5,0 g/L Ácido Tartárico pH: 3,43 Açúcares Totais: 0,3 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