

EST.
19 **II** 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	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
2018	Vinho Regional Alentejano	Tinto	75cl

VARIEDADES	Touriga Nacional Syrah Cabernet Sauvignon Touriga Franca
TIPO DE SOLOS	Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos.
PROVA	Cor muito intensa e profunda, aroma com notas de fruta preta e bagas maduras bem integradas com nuances da barrica onde estagiou. Na boca apresenta-se denso, profundo e estruturado, com um final de grande persistência que lhe confere um perfil destinto e cheio de carácter.
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada de 26 °C, seguido de maceração prolongada. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de pelo menos 12 meses de estágio em garrafa.
LONGEVIDADE PREVISTA	6-8 Anos
SERVIÇO	Deve ser servido a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C.
ANÁLISE	Álcool: 14,2% vol. Acidez Total: 5,7 g/L Ácido Tartárico pH: 3,54 Açúcares Totais: 0,9 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