

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
2022	DOC Alentejo	Tinto	75cl / 1,5Lt

VARIETADES	Touriga Nacional Syrah Alicante Bouschet
TIPO DE SOLOS	Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos.
PROVA	Cor rubi intensa, aroma a frutos do bosque e compotas de amora preta, envolvidos por suaves notas de baunilha e nuances de folhas de tabaco. Sabor rico e intenso com uma textura vibrante, resultando num final longo e persistente.
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: 14,0% vol. Acidez Total: 5,4 g/L Ácido Tartárico pH: 3,50 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