

EST.
19 **II** 56

ADEGA DE REDONDO

**REAL
LAVRADOR**
DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO

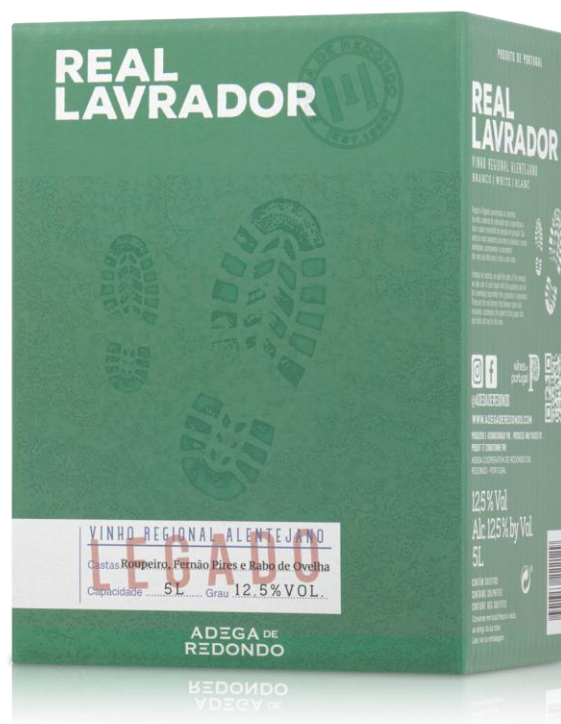


Pegada a Pegada, percorremos os caminhos da vinha, cuidamos de cada cacho com a experiência e todo o saber transmitido de geração em geração.

São estes os reais lavradores que entre as planícies e serras alentejanas, acompanham o crescimento das uvas que dão corpo e alma a este vinho.

COLHEITA	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
-	Vinho Regional Alentejano	Branco	3Lt / 5Lt

VARIETADES	Roupeiro Fernão Pires Rabo de Ovelha
TIPO DE SOLOS	Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos.
PROVA	Cor citrina e aspeto brilhante, de aroma intenso dominado pelas notas de fruta fresca com nuances florais. Sabor fresco e persistente.
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 15°C.
LONGEVIDADE PREVISTA	1-2 anos
SERVIÇO	Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C e os 10°C.
ANÁLISE	Álcool: 12,5% vol. Acidez Total: 5,1 g/L Ácido Tartárico pH: 3,30 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