

EST.
19 **II** 56
**ADEGA DE
REDONDO**

**REAL
LAVRADOR**
DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO

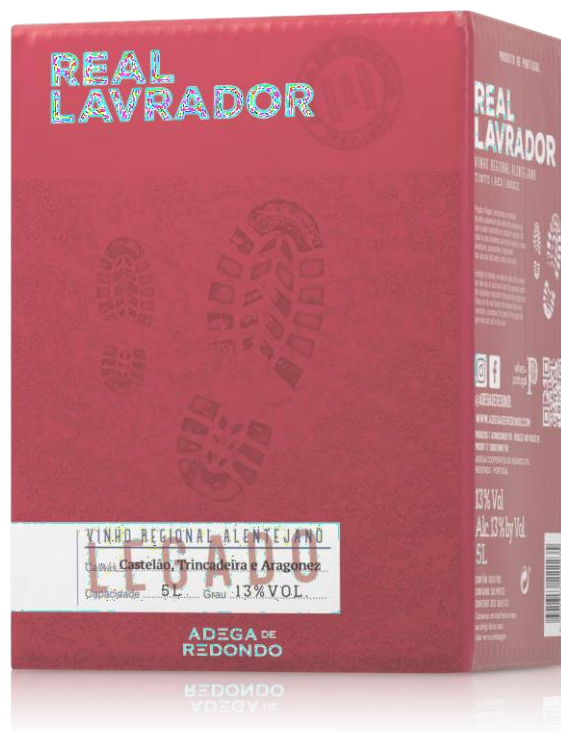


Pegada a Pegada, percorremos os caminhos da vinha, cuidamos de cada cacho com a experiência e todo o saber transmitido de geração em geração.

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	Tinto	3Lt / 5Lt

VARIEDADES	Castelão Trincadeira Aragonez
TIPO DE SOLOS	Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos.
PROVA	Cor rubi e aspeto cristalino, aroma a fruta preta e vermelha. Sabor frutado e equilibrado, com taninos macios e sedosos, terminando equilibrado e com boa frescura.
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada a 24°C.
LONGEVIDADE PREVISTA	2-3 anos
SERVIÇO	Deve ser servido a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C.
ANÁLISE	Álcool: 13,7% vol. Acidez Total: 5,0 g/L Ácido Tartárico pH: 3,60 Açúcares Totais: 8,4 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