



Anta da Serra

Colheita 2015.

Classificação D.O.C. Alentejo.

Tipo Branco.

Variedades Fernão Pires e Arinto.

Tipo de Solos Principalmente granitos mas também argilo-calcários e xistosos.

Garrafas produzidas 250.000 unidades.

Características

Prova

Cor amarelo citrino e aroma intenso a frutos exóticos com notas de madeira, sabor leve e fresco.

Vinificação

2/3 da fermentação feita em cubas de inox, com temperatura controlada a 16°C e o restante 1/3 fermentado em barricas novas de carvalho francês.

Longevidade prevista

1-3 anos.

Serviço

Deve ser servido a uma temperatura de 10°C.

Análise

Álcool : 12,7% p/v, Acidez Total: 5,4 g/L Acido Tartárico
pH: 3,2, Açúcar Residual: 1,6 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%.



Adega Cooperativa de Redondo, CRL

Apartado 26 - 7170 - 999 Redondo

Alentejo - Portugal

Tel. +351 266 989 100 | Fax +351 266 909 137 | comercial@acr.com.pt | www.acr.com.pt