



Anta da Serra

Colheita 2015.

Classificação D.O.C Alentejo.

Tipo Tinto.

Variiedades Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Cabernet Sauvignon.

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

Garrafas produzidas 400.000 unidades.

Características

Prova

Intensa cor rubi com aroma a frutos vermelhos e notas de baunilha. Bem encorpado, de sabor aveludado e equilibrado nos taninos.

Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada de 24°C, seguido de 6 meses em barricas de carvalho francês.

Longevidade prevista

3-5 anos.

Serviço

Deve ser aberto no mínimo uma horas antes de ser servido, a uma temperatura de 18°C.

Análise

Álcool : 13,3% p/v, Acidez Total: 5,1 g/L Acido Tartárico
pH: 3,6, Açúcar Residual: 2,1 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