



AR Triplo

Colheita 2013.

Classificação Vinho Regional Alentejano.

Tipo Tinto.

Varietades Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon.

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

Garrafas produzidas 5.000 unidades.

Características

Prova

Cor intensa púrpura, com aromas a frutos vermelhos, caracter mineral com sabor intenso encorpado. Final longo equilibrado com notas de chocolate.

Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada de 26°C, seguida de um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês. Depois da madeira ainda estagia 6 meses em garrafa na cave.

Longevidade prevista

8 anos.

Serviço

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

Análise

Álcool : 14% p/v, Acidez Total: 5,4 g/L Acido Tartárico
pH: 3,4, Açúcar Residual: 2,5 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