



## Maré Viva

**Colheita** 2014.

**Classificação** Vinho Regional Alentejano.

**Tipo** Branco.

**Variedades** Roupeiro, e Rabo de Ovelha.

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

**Garrafas produzidas** 300.000 unidades.

### Características

#### Prova

Cor amarelo citrino e suave aroma frutado e fresco com um sabor equilibrado.

#### Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada de 15°C.

#### Longevidade prevista

1-2 anos.

#### Serviço

Deve ser aberto a uma temperatura de 10°C.

#### Análise

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



### 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