



## Maré Viva Selection

**Colheita** 2015.

**Classificação** D.O.C Alentejo.

**Tipo** Tinto.

**Varietades** Touriga Nacional, Aragonez e Alicante Bouschet.

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

**Garrafas produzidas** 500.000 unidades.

### Características

#### Prova

Apresenta uma cor rubi intensa, com aroma a frutos vermelhos. Sabor profundo encorpado mas aveludado.

#### Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada de 26°C, seguida de um estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

#### Longevidade prevista

5 anos.

#### Serviço

Deve ser aberto algum tempo antes de ser servido, a uma temperatura de 16°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