



## Porta da Ravessa Colheita Especial

**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** 300.000 unidades.

### Características

#### Prova

Cor citrina jovem, aroma fresco e frutado; toque a notas tostadas. Acidez evidente mas delicadamente elegante na boca.

#### Vinificação

Fermentação em cubas de inox, a uma temperatura entre os 8°C e os 10°C.

#### Longevidade prevista

2-3 anos.

#### Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C e os 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