



Porta da Ravessa Colheita Especial

Colheita 2015.

Classificação D.O.C. Alentejo.

Tipo Tinto.

Varietades Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet.

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

Garrafas produzidas 800.000 unidades.

Características

Prova

Intensa cor rubi; aroma de frutos vermelhos; toque de baunilha, aveludado, com um sabor encorpado.

Vinificação

Longa maceração das uvas a uma temperatura controlada de aprox. 26°C. Estágio com aduelas de madeira..

Longevidade prevista

3-4 anos.

Serviço

Deve ser aberto algum tempo 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