



## Reserva Porta da Ravessa

**Colheita** 2015.

**Classificação** D.O.C. Alentejo.

**Tipo** Branco.

**Variedades** Fernão Pires, Arinto e Semillon.

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

**Garrafas produzidas** 300.000 unidades.

### Características

#### Prova

Apresenta uma cor amarelo citrino, com um aroma intenso frutado com notas de madeira e um sabor fresco e equilibrado.

#### Vinificação

2/3 da fermentação feita em cubas de inox, com temperatura controlada a 17°C e o restante 1/3 fermentado em barricas novas de carvalho francês.

#### Longevidade prevista

1-3 anos.

#### Serviço

Deve ser servido a uma temperatura de 10°C.

#### Análise

Álcool : 12,5% p/v, Acidez Total: 5,6 g/L Acido Tartárico  
pH: 3,2, Açúcar Residual: 1,7 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](mailto:comercial@acr.com.pt) | [www.acr.com.pt](http://www.acr.com.pt)