



Reserva Porta da Ravessa

Colheita 2014.

Classificação Vinho Regional Alentejano.

Tipo Tinto.

Varietades Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah.

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

Garrafas produzidas 400.000 unidades.

Características

Prova

Apresenta uma cor intensa, com aroma a frutas vermelhas e notas de baunilha. Sabor profundo, encorpado mas aveludado.

Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada de 26°C, seguida de um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Longevidade prevista

3-5 anos.

Serviço

Deve ser aberto algum tempo antes de ser servido a uma temperatura de 18°C.

Análise

Álcool : 14,8% p/v, Acidez Total: 5,5 g/L Acido Tartárico
pH: 3,5, Açúcar Residual: 2,3 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