



Real Lavrador

Colheita 2015.

Classificação Vinho Regional Alentejano.

Tipo Branco.

Variedades Roupeiro e Rabo de Ovelha.

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

Garrafas produzidas Cerca de 1.500.000 unidades.

Características

Prova

Cor citrina, aroma suave frutado e um sabor fresco e equilibrado.

Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada de 15°C.

Longevidade prevista

1-2 anos.

Serviço

Deve ser servido a uma temperatura de 10°C.

Análise

Álcool : 12,3% p/v, Acidez Total: 5,4 g/L Acido Tartárico
pH: 3,2, Açúcar Residual: 1,4 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