



Real Lavrador

Colheita 2015.

Classificação Vinho Regional Alentejano.

Tipo Tinto.

Variedades Castelão, Trincadeira e Aragonez.

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

Garrafas produzidas Cerca de 2.500.000 unidades.

Características

Prova

Cor granada, aroma a bagas e frutos vermelhos, sabor suave e equilibrado.

Vinificação

Maceração tradicional de curtimenta, com temperatura controlada a 24°C.

Longevidade prevista

2-3 anos.

Serviço

Deve ser aberto algum tempo antes de ser servido, a uma temperatura entre os 16°C a 18°C.

Análise

Álcool : 12,8% p/v, Acidez Total: 5,1 g/L Acido Tartárico
pH: 3,6, Açúcar Residual: 1,9 g/L.

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre os 12 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