



## AR Reserva

**Colheita** 2015

**Classificação** D.O.C. Alentejo

**Tipo** Tinto

**Varietades** Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet

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

**Garrafas produzidas** 100.000 unidades

### Características

#### Prova

Cor intensa, aroma a frutos vermelhos, notas de chocolate e folhas de tabaco. Na boca tem profundidade e concentração que lhe conferem complexidade e um final de grande persistência.

#### Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada de 26°C. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de pelo menos 6 meses de estágio em garrafa.

#### Longevidade prevista

6 anos.

#### Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C.

#### Análise

Álcool : 13,7% p/v, Acidez Total: 5,6 g/L Acido Tartárico  
pH: 3,59, Açúcar Residual: 0,5 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