



Albarrada

Colheita 2018

Classificação D.O.C. Alentejo

Tipo Branco

Variedades Roupeiro, Arinto e Fernão Pires

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

Garrafas produzidas 200.000 unidades.

Características

Prova

Cor amarela citrina, aroma intenso e frutado. Sabor leve e fresco

Vinificação

Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada a 15°C

Longevidade prevista

1-2 anos

Serviço

Deve ser servido a uma temperatura de 8°C

Análise

Álcool : 12,5% p/v, Acidez Total: 5,3 g/L Acido Tartárico
pH: 3,3, Açúcar Residual: 0,2 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