



## Longitude

**Colheita** 2018

**Classificação** Vinho Regional Alentejano.

**Tipo** Tinto

**Variedades** Castelão, Trincadeira e Aragonez

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

**Garrafas produzidas** 600.000 unidades

### Características

#### Prova

Cor rubi, aroma a frutos silvestres e sabor agradável e equilibrado

#### Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 24°C

#### Longevidade prevista

2-3 anos

#### Serviço

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

#### Análise

Álcool : 13,1% p/v, Acidez Total: 5,2 g/L Acido Tartárico  
pH: 3,65, Açúcar Residual: 0,3 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