



## Maré Viva Selection

**Colheita** 2018

**Classificação** D.O.C. Alentejo

**Tipo** Branco

**Variedades** Fernão Pires, Roupeiro e Verdelho

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

**Garrafas produzidas** 200.000 unidades

### Características

#### Prova

Cor amarela citrina, intenso aroma frutado, sabor equilibrado e persistente

#### Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16°C

#### Longevidade prevista

2-3 anos

#### Serviço

Deve ser servido a uma temperatura de 8°C

#### Análise

Álcool : 12,5% p/v, Acidez Total: 5,4 g/L Acido Tartárico  
pH: 3,34, 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