



Maré Viva

Colheita 2018

Classificação Vinho Regional Alentejano

Tipo Tinto

Variedades Castelão, Aragonez e Trincadeira

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

Garrafas produzidas 600.000 unidades

Características

Prova

Cor rubi e aromas a frutos vermelhos. 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