



## Porta da Ravessa

**Colheita** 2018

**Classificação** Vinho Regional Alentejano

**Tipo** Rosé

**Variedades** Castelão e Aragonez

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

**Garrafas produzidas** 40.000 unidades

### Características

#### Prova

Cor rosada, aroma frutado com notas de rebuçado e groselha, sabor leve e fresco

#### Vinificação

Maceração pré-fermentativa, seguida de fermentação com temperatura controlada a 12°C

#### Longevidade prevista

1-2 anos

#### Serviço

Deve ser servido a uma temperatura de 8°C

#### Análise

Álcool : 12,4% p/v, Acidez Total: 6,2 g/L Acido Tartárico  
pH: 3,30, Açúcar Residual: 4,2 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