

<http://www.barrinhas.com.br/paginas/redondo.html#>

Real Lavrador – Tinto



El-Rei D.Diniz, cognominado "O Lavrador" é uma personagem incontornável da história portuguesa e particularmente da história da região de Redondo. Amante da natureza, das caçadas na Serra d'Ossa e dos banquetes trovadorescos, foi patrono desta Vila, concedendo-lhe, no séc.XIV, carta foralenga.

Classificação: Vinho Regional Alentejano.

Tipo: Tinto.

Castas: Castelão.

Tipo de solos: Maioritariamente graníticos, encontrando-se também solos argilo calcários e xistosos.

CARACTERÍSTICAS

Prova: Cor granada, aroma a frutos vermelhos, sabor suave e equilibrado.

Vinificação: Tradicional de curtimenta, com temperatura de fermentação controlada de 30°C.

Longevidade prevista: 2 a 3 anos.

Serviço: Deve ser aberto algum tempo antes de ser servido, à temperatura de 17 / 18 °C, a acompanhar pratos de carne.

Conservação: Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13 °C e com humidade relativa perto dos 60 %.

Steak au poivre e risoto de shiitake. Jantar em 16 de agosto de 2009.