



Porta da Ravessa Vinho Branco

Identifica a entrada a nascente da muralha do Castelo de Redondo. Ainda hoje se fala da sua grande relação com os muitos mercadores e jograis que, na Idade Média, a utilizavam e em frente dela promoviam as suas múltiplas actividades. Um vinho que é líder de mercado!

Ano de Colheita 2011

Classificação Vinho DOC Alentejo

Tipo Branco

Castas Roupeiro, Fernão Pires e Arinto

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

Garrafas produzidas 3.500.000 unidades

Características

Prova

Cor amarela citrina, aroma intenso e frutado
sabor leve e fresco

Vinificação

Fermentação em cubas inox, com temperatura de fermentação controlada a 17 °C

Longevidade prevista

1 a 2 anos

Serviço

Alc. 12,5 %

Deve ser servido à temperatura de 8 °C, a acompanhar pratos de peixe e frutos de mar

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 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 • geral@acr.com.pt • www.acr.com.pt

*Prova da safra 2012 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*