



Porta da Ravessa Vinho Tinto

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 Tinto

Castas Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet e Castelão.

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

Garrafas produzidas 6.000.000 unidades

Características

Prova

Cor rubi acentuada, aroma a frutos vermelhos e comotas, sabor redondo e aveludado

Vinificação

Tradicional de curtimenta, com temperatura de fermentação controlada a 30 °C

Longevidade prevista

2 a 3 anos

Serviço

Alc. 13,5 %

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 %



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

Posta branca ao molho com batatas. Jantar em 11/07/2014.