

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

2007

Classificação

Vinho DOC Alentejo

Tipo

Tinto

Castas

Trincadeira, Aragonês, Alicante Bouschet e Castelão

Tipo de solos

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

CARACTERÍSTICAS

Prova

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

Vinificação

Tradicional de curtimenta, com temperatura de fermentação controlada a 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 %



DADOS LOGÍSTICOS

750ml

Caixas de 12 unidades
Paletes de 60 caixas
Caixas de 6 unidades
Paletes de 125 caixas

375ml

Caixas de 12 unidades
Paletes de 108 caixas

*Salada verde, Julien, Risoto de funghi secci e Maminha ao molho marrom de mostrada.
Jantar em 23 de julho de 2010 com a Turma da Praia.*