



Barrinhas
Fundada em 1990

Ficha Técnica



Código: 11482

Porta da Ravessa D.O.C. Tinto

País de Origem	Portugal
Região	Alentejo
Produtor	Adega Cooperativa de Redondo C.R.L.
Safra	2014
Castas	30% Trincadeira - 30% Aragonês - 30% Castelão - 10% Alicante Bouschet
Tem. de Serviço	17 a 18° C - abrir com algum tempo de antecedência antes de ser consumido.
Guarda	2 a 3 anos
Harmonização	Carnes de caça, carnes grelhadas e queijos.
Análises	Álcool 12,5% - PH 3,53 - Acidez Total 3,27 g/l d'H ₂ S O ₄ - Açúcares Residuais - 2,3 g/dm ³
Barrica	Sem estágio em barricas.
Vinificação	Fermentação tradicional em cubas inox, com temperatura controlada.
Notas de Prova	Cor rubi acentuada, aroma de frutos vermelhos e compotas, sabor redondo e aveludado.
Prêmios	<ul style="list-style-type: none"> - Mega Degustação Gula 2007 - Boa Compra - Adequado e distinto em sua faixa. - Internacional Challenge 2010 - Medalha de Bronze - Internacional Wine & Spirit Competition 2009 - Quality Award - Medalha de Bronze - Revista de Vinhos de Portugal: Os Melhores de 2011 Prêmio Boa Compra

Safra 2011. Almoço na Chácara em Colombo em 17/06/2016.