

EST.  
19 **||** 56

# ADEGA DE REDONDO



**PORTA DA  
RAVESSA**

*Grande  
Escolha*

Porta da Ravessa, uma marca inspirada na icónica porta do secular Castelo de Redondo, onde ainda hoje são visíveis as marcas da vara e do côvado. Porta da Ravessa materializa o património histórico e a identidade desta região, contribuindo para o seu reconhecimento como produtora de vinhos de excelência.

COLHEITA	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
2017	Vinho Regional Alentejano	Tinto	75cl

**VARIEDADES** Touriga Nacional | Syrah | Cabernet Sauvignon | Touriga Franca

**TIPO DE SOLOS** Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos.

**PROVA** Cor muito intensa e profunda, aroma com notas de fruta preta e bagas maduras bem integradas com nuances da barrica onde estagiou. Na boca apresenta-se denso, profundo e estruturado, com um final de grande persistência que lhe confere um perfil destinto e cheio de carácter.

**VINIFICAÇÃO** Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada de 26 °C, seguido de maceração prolongada. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de pelo menos 12 meses de estágio em garrafa.

**LONGEVIDADE PREVISTA** 6-8 Anos

**SERVIÇO** Deve ser servido a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C.

**ANÁLISE** Álcool: 14,1% vol. | Acidez Total: 5,7 g/L Ácido Tartárico | pH: 3,47 | Açúcares Totais: 0,7 g/L

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



T. +351 266 989 100  
comercial@acr.com.pt  
export@acr.com.pt

**ADEGA COOPERATIVA DE REDONDO, CRL**  
ESTRADA DE ÉVORA, APT.26  
7170-999 REDONDO,  
ALENTEJO - PORTUGAL

[ADEGADEREDONDO.COM](http://ADEGADEREDONDO.COM)