

EST.  
19 **|||** 56

# ADEGA DE REDONDO

**REAL  
LAVRADOR**  
DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO



Pegada a Pegada, percorremos os caminhos da vinha, cuidamos de cada cacho com a experiência e todo o saber transmitido de geração em geração.

São estes os reais lavradores que entre as planícies e serras alentejanas, acompanham o crescimento das uvas que dão corpo e alma a este vinho.

COLHEITA	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
2020	Vinho Regional Alentejano	Tinto	37,5cl / 75cl

**VARIEDADES** Castelão | Trincadeira | Aragonez

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

**PROVA** Cor rubi e aspeto cristalino, aroma a fruta preta e vermelha. Sabor frutado e equilibrado, com taninos macios e sedosos, terminando equilibrado e com boa frescura.

**VINIFICAÇÃO** Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada a 24°C.

**LONGEVIDADE PREVISTA** 2-3 anos

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

**ANÁLISE** Álcool: 13,49% vol. | Acidez Total: 5,1 g/L Ácido Tartárico | pH: 3,62 | 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**