

EST.
19 **||** 56

ADEGA DE REDONDO



MARÉ VIVA

Portugal é um país de mar. Nos dias de lua cheia e lua nova, o mar enfurece-se e a amplitude das marés cresce. São dias mágicos na nossa costa. Estes são vinhos frescos e vibrantes que nos lembram estes dias de "marés vivas".

COLHEITA	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
2019	Vinho Regional Alentejano	Tinto	75cl

VARIEDADES	Castelão Aragonez Trincadeira
TIPO DE SOLOS	Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos.
PROVA	Cor rubi, aroma intenso e fresco, com notas de framboesa e amora. Sabor agradável e equilibrado, com boa estrutura e taninos ligeiros.
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: 13,9% vol. Acidez Total: 5,3 g/L. Ácido Tartárico pH: 3,63 Açúcares Totais: 0,6 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