

EST.  
19 **|||** 56

# ADEGA DE REDONDO



## ALBARRADA

### RESERVA

Albarrada é um painel de azulejos portugueses constituído pela representação de um vaso de flores, que normalmente tem outros elementos dispostos simetricamente em cada um dos seus lados. A marca homenageia uma arte presente na região, em particular no Convento de São Paulo, situado na Serra de Ossa, próxima da nossa Adega.

COLHEITA	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
2018	Vinho Regional Alentejano	Tinto	75cl

VARIETADES	Alicante Bouschet   Touriga Nacional   Syrah
TIPO DE SOLOS	Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos.
PROVA	Cor rubi intensa, de aroma complexo, destacam-se os frutos vermelhos e as notas de chocolate. Sabor concentrado e consistente, num conjunto com boa estrutura, rico e de final prolongado.
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 24°C, seguida de um estágio de 6 meses em madeira de carvalho francês.
LONGEVIDADE PREVISTA	3-5 anos
SERVIÇO	Deve ser servido a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C.
ANÁLISE	Álcool: 13,8% vol.   Acidez Total: 5,4 g/L. Ácido Tartárico   pH: 3,58   Açúcares Totais: 0,5 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