

PORTA DA RAVESSA

Porta da Ravessa, uma marca inspirada na icônica porta do secular Castelo de Redondo, materializa o patrimônio histórico e a identidade desta região, contribuindo para o seu reconhecimento como produtora de vinhos de excelência.



731

750 ml

EAN 13: 5601356020411

DUN 14: 35601356020412

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 1 unidade: 2,25 kg

Caixa: 9 x 9 x 35,5 cm

Garrafa: 8,7 x 8,7 x 31,2 cm

Grande Escolha

VINHO TINTO

SAFRA

2018



CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano



TIPO DE UVA

- TOURIGA NACIONAL
- SYRAH
- CABERNET SAUVIGNON
- TOURIGA FRANCA



ORIGEM

Alentejo - Portugal



SOLO

Principalmente graníticos, mas também argilo-calcários e xistosos.

TEOR ALCOÓLICO

14,2% vol.



VINIFICAÇÃO/ENVELHECIMENTO

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 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.



VISUAL

Cor muito intensa e profunda.



AROMAS

Aroma com notas de frutas pretas e uvas maduras bem integradas com nuances da barrica onde estagiou.



PALADAR

Na boca apresenta-se denso, profundo e estruturado, com um final de grande persistência que lhe confere um perfil distinto e cheio de carácter.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, carne suína e embutidos.



LONGEVIDADE PREVISTA

6-8 anos.



SERVIÇO

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



CONSERVAÇÃO

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