

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.

Doc Alentejo BRANCO



CLASSIFICAÇÃO

DOC Alentejo



ORIGEM

Alentejo - Portugal



SOLO

Principalmente graníticos, mas também argilo-calcários e xistosos.



TIPO DE UVA

- Roupeiro
- Fernão Pires
- Arinto

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

12,7% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

1 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

-

CORPO

Leve



VINIFICAÇÃO/ENVELHECIMENTO

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 15°C.

BARRICA

Não



VISUAL

Cor citrina.



AROMAS

Aroma envolvente e intenso com notas de frutas frescas.



PALADAR

Sabor leve e frutado, onde sobressai a frescura e vigor de um vinho que termina com final equilibrado.



HARMONIZAÇÃO

Mariscos, legumes e carnes brancas.



SERVIÇO

Deve ser servido a uma temperatura entre os 4 e 6°C.

700

750 ml

EAN 13: 5601356013161

DUN 14: 25601356111502

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidade: 7,12 kg

Caixa: 22,5 x 15 x 32,5 cm

Garrafa: 7,3 x 7,3 x 31,5 cm

Pallet: 32 x 3 = 96 caixas