

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 TINTO



CLASSIFICAÇÃO

DOC Alentejo



ORIGEM

Alentejo - Portugal



SOLO

Principalmente graníticos, mas também argilo-calcários e xistosos.



TIPO DE UVA

- Trincadeira
- Aragonez
- Alicante Bouschet
- Castelão

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13,6% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

0,4 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Médio

CORPO

Médio



VINIFICAÇÃO/ENVELHECIMENTO

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

BARRICA

Não



VISUAL

Cor rubi brilhante.



AROMAS

Aroma intenso onde se destacam as notas de frutos silvestres em sintonia com elegantes notas florais.



PALADAR

Sabor redondo e aveludado, num conjunto equilibrado que proporciona um final agradável e persistente.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, queijo e massas com molhos encorpados.



SERVIÇO

Deve ser servido a uma temperatura entre os 14 e 16°C.

702

750 ml

EAN 13: 5601356013062

DUN 14: 25601356111250

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