

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.

Grande Escolha VINHO TINTO



CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano



ORIGEM

Alentejo - Portugal



SOLO

Principalmente graníticos, mas também argilo-calcários e xistosos.



TIPO DE UVA

- Touriga Nacional
- Syrah
- Cabernet Sauvignon
- Touriga Franca

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14,2% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

0,9 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

Alto

CORPO

Alto



VINIFICAÇÃO/ENVELHECIMENTO

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 26°C, seguido de maceração prolongada.

BARRICA

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.



SERVIÇO

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

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

Pallet: 1 x 1 = 1 caixa