

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.

Reserva VINHO BRANCO



CLASSIFICAÇÃO

DOC Alentejo



ORIGEM

Alentejo - Portugal



SOLO

Principalmente graníticos, mas também argilo-calcários e xistosos.



TIPO DE UVA

- Viosinho
- Antão Vaz
- Arinto
- Verdelho

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

12,6% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

0,7 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

-

CORPO

Leve



VINIFICAÇÃO/ENVELHECIMENTO

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 17°C com 20% do lote a fermentar em madeiras novas de carvalho francês.

BARRICA

Não



VISUAL

Cor citrina e aspecto brilhante.



AROMAS

Aroma fino e intenso, onde predominam notas de frutas brancas com nuances de especiarias.



PALADAR

Na boca é elegante e cremoso, com final persistente. Perfil distinto e harmonioso.



HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, peixes e comida japonesa.



SERVIÇO

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

720

750 ml

EAN 13: 5601356013925

DUN 14: 25601356111526

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidade: 7,45 kg

Caixa: 26 x 17,5 x 30 cm

Garrafa: 8,3 x 8,3 x 29,4 cm

Pallet: 23 x 3 = 69 caixas