

# 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 TINTO



### CLASSIFICAÇÃO

DOC Alentejo



### ORIGEM

Alentejo - Portugal



### SOLO

Principalmente graníticos, mas também argilo-calcários e xistosos.



### TIPO DE UVA

- Touriga Nacional
- Syrah
- Alicante Bouschet

### TIPO

Seco

### TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

### AÇÚCAR RESIDUAL

0,9 g/L

### ACIDEZ

Média

### TANINO

Alto

### CORPO

Alto



### VINIFICAÇÃO/ENVELHECIMENTO

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 24°C, seguida de um estágio em barrica.

### BARRICA

6 meses em madeira de carvalho francês.



### VISUAL

Cor rubi intensa.



### AROMAS

Aroma a frutos do bosque e compotas de amora preta, envolvidos por suaves notas de baunilha e nuances de folhas de tabaco.



### PALADAR

Sabor rico e intenso com uma textura vibrante, resultando num final longo e persistente.



### HARMONIZAÇÃO

Cordeiro, queijos de massa mole e massas.



### SERVIÇO

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

722

750 ml

EAN 13: 5601356013918

DUN 14: 25601356111281

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