

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.

Special Edition VINHO BRANCO



CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano



ORIGEM

Alentejo - Portugal



SOLO

Principalmente graníticos, mas também argilo-calcários e xistosos.



TIPO DE UVA

- Verdelho
- Arinto
- Antão Vaz

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

12,6% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2,6 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

-

CORPO

Leve



VINIFICAÇÃO/ENVELHECIMENTO

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 15°C, seguido de estágio sobre borra fina.

BARRICA

Não



VISUAL

Cor citrina.



AROMAS

Aroma intenso e frutado com destaque para apontamentos cítricos.



PALADAR

Sabor volumoso e persistente num conjunto rico, succulento e equilibrado.



HARMONIZAÇÃO

Bacalhau as natas, cordeiro e queijos duros.



SERVIÇO

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

710

750 ml

EAN 13: 5601356020329

DUN 14: 25601356020323

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidade: 8,14 kg

Caixa: 25 x 17 x 32 cm

Garrafa: 7,9 x 7,9 x 31,3 cm

Pallet: 30 x 3 = 90 caixas