

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.

Vinhas Velhas RESERVA TINTO



CLASSIFICAÇÃO
DOC Alentejo



TIPO DE UVA
Field Blend



ORIGEM
Alentejo - Portugal



SOLO
Principalmente graníticos, mas também argilo-calcários e xistosos.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14,1% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

0,3 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Alto

CORPO

Alto

FIELD BLEND

Vinho produzido a partir de múltiplas variedades de uvas que são plantadas, colhidas e vinificadas juntas no mesmo vinhedo, em vez de cada casta ser vinificada separadamente e só depois combinada. Essa prática tradicional, comum em vinhas velhas, resulta em uma integração natural das características das diferentes castas e expressa de forma autêntica o caráter do terroir da vinha.



VINIFICAÇÃO/ENVELHECIMENTO

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 26°C.

BARRICA

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de pelo menos 6 meses de estágio em garrafa.



VISUAL

Cor intensa.



AROMAS

Aroma de frutos vermelhos, notas de chocolate e folhas de tabaco.



PALADAR

Na boca tem profundidade e concentração, que lhe confere complexidade e um final de grande persistência.



HARMONIZAÇÃO

Aves com molhos encorpados, carnes e queijos curados.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

730

750 ml

EAN 13: 5601356022262

DUN 14: 25601356022266

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