

Inspira da tradicional arte dos azulejos portugueses, a linha Albarrada é uma homenagem à riqueza cultural e ao terroir único do Alentejo. Nascida na Serra de Ossa, pela Adega de Redondo, cada vinho desta coleção é uma expressão autêntica da região, combinando tradição e elegância em uma experiência memorável. Dos vinhos jovens e vibrantes aos Reservas complexos e sofisticados, Albarrada convida a uma viagem sensorial pelo coração de Portugal, celebrando a arte de fazer vinhos que encantam e contam histórias.

O Albarrada Tinto é um vinho que celebra a tradição e o sabor do Alentejo. De cor rubi, apresenta um aroma concentrado e fresco, com notas de frutos silvestres. No paladar, é agradável, com taninos redondos e sedosos que lhe conferem uma boa estrutura e um final persistente. É um vinho versátil e fácil de beber, perfeito para o dia a dia e para acompanhar uma grande variedade de pratos.



Variedades

Castelão | Aragonez | Trincadeira

Solos: Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos.



Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 24°C.



Prova

Cor rubi, aroma concentrado mas fresco, sobressaindo as notas de frutos silvestres. Sabor agradável, taninos redondos e sedosos que lhe conferem boa estrutura e final persistente.



Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C.



Análise

Álcool: 13,6% vol. | Acidez Total: 5,2 g/L Ácido Tartárico | pH: 3,57 | Açúcares Totais: 8,6 g/L



Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre os 12°C e os 13°C e com umidade relativa perto dos 60%.

Longevidade prevista: 2-3 anos



Português



CÓD.	DESCRIÇÃO	CÓD. DE BARRAS	CÓD. DE BARRAS CX	
32026	VINHO PORTUGUÊS TINTO ALBARRADA	5601356021845	25601356021849	
QTD. CX	DIMENSÕES DA CX	PESO CX	PALETIZAÇÃO	PESO PALLET
6 Unid.	32,5 x 22,5 x 15cm	7,12kg	750 Unid. / 25 cx. por nível × 5 camadas (125 cx.)	914kg