

Inspirada na 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.

Inspirado na arte dos azulejos portugueses, o Albarrada Branco é uma expressão vibrante do Alentejo. Produzido pela Adega de Redondo, na Serra de Ossa, este vinho de cor cítrica e brilhante revela intensos aromas de frutas tropicais com um toque cítrico. No paladar, é fresco, equilibrado e persistente, ideal para quem busca um vinho branco jovem e versátil. É a companhia perfeita para momentos leves e descontraídos.

Português



Variedades

Roupeiro | Fernão Pires | Rabo de Ovelha

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



Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 15°C.



Prova

Cor citrina e brilhante, aroma intenso em que predominam as notas de fruta tropical com nuances cítricas. Sabor fresco e persistente, num conjunto equilibrado e vibrante.



Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C e os 10°C.



Análise

Alcool: 12,8% Vol. | Acidez Total: 5,5 g/L Ácido Tartárico | pH: 3,35 | Açúcares Totais: 0,7 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: 1-2 anos

CÓD.	DESCRIÇÃO	CÓD. DE BARRAS	CÓD. DE BARRAS CX
32027	VINHO PORTUGUÊS BRANCO ALBARRADA	5601356021852	25601356021856

QTD. CX	DIMENSÕES DA CX	PESO CX	PALETIZAÇÃO	PESO PALLET
6 Unid.	32,5x22,5x15cm	7,12kg	750 Unid. / 25 cx. por nível × 5 camadas (125 cx.)	914kg