



VINHO TINTO PORTUGUÊS ALBARRADA

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.

Intenso e sofisticado, o Albarrada Reserva Tinto é um vinho para momentos marcantes. De cor rubi intensa e aroma complexo, destacam-se as notas de frutos vermelhos maduros e um toque de chocolate. Na boca, é concentrado, com boa estrutura e um final rico e prolongado, resultado do estágio de 6 meses em carvalho francês. É a escolha ideal para pratos de caça e carnes assadas.

Português



Variedades

Alicante Bouschet | Touriga Nacional | Syrah

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



Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 24°C, seguida de um estágio de 6 meses em madeira de carvalho francês.



Prova

Cor rubi intensa, de aroma complexo, destacam-se os frutos vermelhos e as notas de chocolate. Sabor concentrado e consistente, num conjunto com boa estrutura, rico e de final prolongado.



Serviço

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



Análise

Álcool: 14,0% Vol. | Acidez Total: 5,2 g/L Ácido Tartárico | pH: 3,57 | Açúcares Totais: 0,6 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: 3-5 anos



CÓD.	DESCRIÇÃO	CÓD. DE BARRAS	CÓD. DE BARRAS CX
32031	VINHO PORTUGUÊS TINTO ALBARRADA RESERVA	5601356011839	25601356011833

QTD. CX	DIMENSÕES DA CX	PESO CX	PALETIZAÇÃO	PESO PALLET
6 Unid.	30 x 26 x 17,5cm	7,45kg	570 Unid. / 19 cx. por nível x 5 camadas (95 cx.)	731,75kg