

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.

O Albarrada DOC Tinto é um retrato fiel do Alentejo em sua essência. Com uma cor rubi viva, este vinho apresenta aromas de frutos vermelhos e compota fresca. No paladar, é redondo e persistente, com as notas de fruta em evidência, revelando um final de boca macio e agradável. É um vinho gastronômico, ideal para acompanhar carnes vermelhas e queijos curados.



Variedades

Trincadeira | Aragonez | Alicante Bouschet | Castelão
Solos: Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos.



Vinificação

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



Prova

Cor rubi viva, com aroma a frutos vermelhos e compota fresca. Sabor redondo, persistente com as notas de fruta em evidência.



Serviço

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



Análise

Álcool: 13,9% Vol. | Acidez Total: 5,3 g/L Ácido Tartárico | pH: 3,57 | Açúcares Totais: 0,4 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
32029	VINHO PORTUGUÊS TINTO ALBARRADA DOC	5601356012812	25601356012816

QTD. CX	DIMENSÕES DA CX	PESO CX	PALETIZAÇÃO	PESO PALLET
6 Unid.	32x25x17cm	8,14kg	630 Unid. / 21 cx. por nível × 5 camadas (105 cx.)	878,7kg