

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 Reserva Branco é um vinho de grande elegância e complexidade. De cor citrina e aspecto límpido, revela um aroma intenso onde sobressaem as notas de fruta branca com um toque de especiarias. Na boca, é cremoso e complexo, com um final longo e equilibrado, resultado da fermentação parcial em barricas de carvalho francês. É um vinho que surpreende e evolui na taça, perfeito para ocasiões especiais.



Variedades

Fernão Pires | Arinto | Verdelho

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



Vinificação

Fernão Pires e Arinto: fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada a 17°C. Verdelho: fermentado em madeiras novas de carvalho francês a 17°C.



Prova

Cor citrina e aspeto límpido, de aroma elegante e intenso, onde sobressai a fruta branca com nuances de notas a especiarias. Na boca é cremoso e complexo, terminando longo e equilibrado num perfil distinto.



Serviço

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



Análise

Álcool: 12,5% Vol. | Acidez Total: 5,5 g/L Ácido Tartárico | pH: 3,21 | 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: 2-3 anos



Português



CÓD.	DESCRIÇÃO	CÓD. DE BARRAS	CÓD. DE BARRAS CX
32032	VINHO PORTUGUÊS BRANCO ALBARRADA RESERVA	5601356022804	25601356022808

QTD. CX	DIMENSÕES DA CX	PESO CX	PALETIZAÇÃO	PESO PALLET
6 Unid.	30x26x17,5cm	7,45kg	570 Unid. / 19 cx. por nível × 5 camadas (95 cx.)	731,75kg