

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.

Representando a tradição e a elegância do Alentejo, o Albarrada DOC Branco é um vinho que encanta pela sua harmonia. De cor cítrica e brilhante, apresenta um aroma fresco e cítrico. Na boca, revela-se intenso, elegante e com uma persistência que convida a um novo gole. É um vinho que homenageia a arte e a cultura da região de Redondo, perfeito para acompanhar pratos de peixe e marisco.



Variedades

Fernão Pires | Arinto | Roupeiro

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 harmonioso, fresco e cítrico. Sabor apresenta-se intenso, elegante e persistente num conjunto fresco e muito agradável.



Serviço

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



Análise

Álcool: 12,6% Vol. | Acidez Total: 5,5 g/L Ácido Tartárico | pH: 3,42 | 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 anos

Português



CÓD.	DESCRIÇÃO	CÓD. DE BARRAS	CÓD. DE BARRAS CX
32030	VINHO PORTUGUÊS BRANCO ALBARRADA DOC	5601356013826	25601356013820

QTD. CX	DIMENSÕES DA CX	PESO CX	PALLETIZAÇÃO	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