

## Reserva ACR tinto 2001 a mais recente aposta da Adega Cooperativa de Redondo

# Garrafeira ACR estará disponível em breve

**A** Adega Cooperativa de Redondo, detentora de marcas com produções na ordem dos milhões de garrafas, decidiu lançar o Reserva ACR tinto 2001, recentíssima aposta para os gostos mais exigentes e requintados. Nesta hora de novos desafios, a Adega Cooperativa de Redondo passou a ter o Reserva ACR tinto 2001 como produto de referência nos segmentos mais altos, por se tratar de um vinho que a equipa de enólogos constituída por António Saramago e Pedro Hipólito classifica como "elegante, bem feito, bem acabado, sendo o resultado da selecção dos melhores lotes resultantes do programa de

qualidade. Não se trata de um vinho robusto, selvagem, mas tem uma boa estrutura", assinalam os categorizados técnicos. Como apanágio dos vinhos com origem na Adega Cooperativa de Redondo, a relação preço/qualidade do Reserva ACR tinto 2001 "é quase imbatível", sublinham os enólogos, que acrescentam: "Estamos a falar de um vinho que está no mercado com um preço ligeiramente superior aos cinco euros, depois de ter estagiado em barricas novas e na própria garrafa". Fruto do primeiro trabalho dos dois enólogos, claramente vocacionado para os segmentos superiores, lembram que o próximo vinho é o

Garrafeira ACR, que deverá estar disponível no segundo semestre deste ano e que irá constituir enorme surpresa, face aos padrões de qualidade que apresenta. O Reserva ACR tinto 2001, de 13,9% de vol., de que se produziram 50 mil garrafas, provém das castas Trincadeira, Aragonês e Alicante Bouschet, com as características constantes da respectiva ficha técnica: cor intensa, aroma a frutos vermelhos, com notas de chocolate preto e folha de tabaco, sabor concentrado, complexo e persistente. É de seis anos a longevidade prevista para este vinho, não filtrado nem estabilizado e que se deve decantar antes de servir.

