

Real Lavrador

Vinho Branco

El-Rei D.Diniz, cognominado "O Lavrador" é uma personagem incontornável da história portuguesa e particularmente da história da região de Redondo. Amante da natureza, das caçadas na Serra d'Ossa e dos banquetes trovadorescos, foi patrono desta Vila, concedendo-lhe, no séc.XIV, carta foralenga.

Ano de Colheita

2007

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Branco

Castas

Roupeiro e Rabo de Ovelha

Tipo de solos

Maioritariamente graníticos, encontrando-se também solos argilo calcários e xistosos

CARACTERÍSTICAS

Prova

Apresenta cor amarela citrina, aroma intenso e frutado, sabor fresco e equilibrado

Vinificação

Fermentação em cubas inox, com temperatura de fermentação controlada a 17 °C

Longevidade prevista

1 a 2 anos

Serviço

Deve ser servido à temperatura de 8 °C, a acompanhar pratos de peixe e frutos do mar

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13 °C e com humidade relativa perto dos 60 %



DADOS LOGÍSTICOS

750ml
Caixas de 12 unidades
Paletes de 60 caixas
Caixas de 6 unidades
Paletes de 125 caixas

375ml
Caixas de 12 unidades
Paletes de 108 caixas