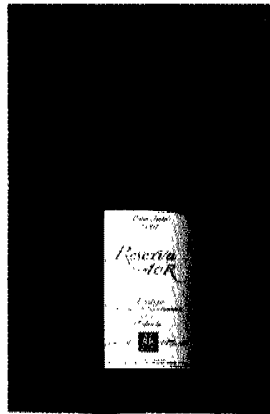


## Reserva ACR é nova aposta do Redondo



O novo Reserva ACR tinto da Adega Cooperativa do Redondo nasceu da vindima de 2001, esteve isolado em pipas de carvalho francês e americano, estagiou durante seis meses em garrafa e possui um aroma a frutos vermelhos, notas de chocolate preto, folha de tabaco, sabor concentrado, sendo complexo e persistente no sabor.

A Adega Cooperativa do Redondo lançou este novo produto, que se pretende de referência nos segmentos mais altos e que resulta da vinificação de uvas das castas Ara-

gonês, Trincadeira e Alicante Bouschet e que a equipa de enólogos António Saramago e Pedro Hiólito define como **“elegante, bem feito, bem acabado, sendo o resultado da selecção dos melhores lotes resultantes do programa de qualidade”**.

Este novo Reserva ACR apresenta também uma relação preço / qualidade, estando ligeiramente acima dos cinco euros mas tendo em conta de que este vinho **“ainda vai evoluir muito com o tempo”** a equipa de enólogos considera que o Reserva ACR pode vir a constituir-se como um bom investimento para o comprador.

Neste momento está prevista uma produção de cerca de 50 mil garrafas.