



Adega de Redondo


CASTAS
- IMPORTADORA -



AR TOURIGA NACIONAL

Produtor
Adega de Redondo.

Região
Portugal.

Sub-Região
Alentejo.

Uvas
Touriga Nacional.

Teor Alcoólico
13,9%.

Tempo de Barril
12 meses.

Notas de prova
Cor intensa com ligeiros violáceos, aroma complexo e distinto, de compota de fruta vermelha, com notas de chá e especiarias. Na boca é encorpado, volumoso e com um final prolongado.

Harmonização
Receitas agridoces como: Cordeiro e damasco, pato e ameixas secas, e frango ao molho de laranja. Também é uma boa companhia para pratos asiáticos com molho teriyaki.

AR TRIPLO

Produtor
Adega de Redondo.

Região
Portugal.

Sub-Região
Alentejo.

Uvas
Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon.

Teor Alcoólico
14%.

Tempo de Barril
12 meses.

Notas de prova
Cor profunda e concentrada, aroma complexo sobressaindo a fruta vermelha madura em sintonia com as notas da madeira. Sabor denso, aveludado e com final persistente.

Harmonização
Pratos de sabor intenso, carnes mais fortes, como carne de caça, porco ou leitão ou até carnes menos gordurosas.

AR SYRAH

Produtor
Adega de Redondo.

Região
Portugal.

Sub-Região
Alentejo.

Uvas
Syrah.

Teor Alcoólico
14%.

Tempo de Barril
12 meses.

Notas de prova
Cor intensa, aroma floral, especiado e fresco, com notas de folha de tabaco. Na boca é fresco, equilibrado e persistente. Perfil que junta na perfeição estrutura e elegância.

Harmonização
Pratos de carne vermelha como borrego grelhado ou assado e bife. Pratos de caça (pombo e veado) e pratos com cogumelos, como porcini ou shiitake.



AR COLHEITA ESPECIAL BRANCO

Produtor
Adega de Redondo.

Região
Portugal.

Sub-Região
Alentejo.

Uvas
Fernão Pires, Roupeiro e Verdelho.

Teor Alcoólico
12,6%.

Tempo de Barril
Falta informação.

Notas de prova
Cor amarelo citrina, aroma intenso e frutado, com notas de fruta com polpa branca e flores de laranjeira. Na boca é fresco e jovem, predominando o equilíbrio e elegância.

Harmonização
Queijos frescos, peixes e saladas.



AR COLHEITA ESPECIAL TINTO

Produtor
Adega de Redondo.

Região
Portugal.

Sub-Região
Alentejo.

Uvas
Aragonez, Touriga Nacional e Alicante Bouschet.

Teor Alcoólico
12,6%.

Tempo de Barril
6 meses.

Notas de prova
Cor intensa rubi, aroma complexo com notas florais e especiadas, sobressaindo em destaque os frutos vermelhos. Sabor denso e untuoso, com elegância e frescura que lhe confere um final prolongado.

Harmonização
Carnes de caça, queijos duros e risotos.



AR RESERVA

Produtor
Adega de Redondo.

Região
Portugal.

Sub-Região
Alentejo.

Uvas
Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet.

Teor Alcoólico
14,3%.

Tempo de Barril
9 meses.

Notas de prova
Cor intensa, aroma a frutos vermelhos, notas de chocolate e folhas de tabaco. Na boca tem profundidade e concentração, que lhe confere complexidade e um final de grande persistência.

Harmonização
Carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça e queijos de meia cura.