



## Conventual Branco – 75 cl (2017)

### ALENTEJO

Fundada em 1954 por viticultores da região e inserida no Parque Natural da Serra de S. Mamede, desde o início, a **Adega de Portalegre** distinguiu-se pela qualidade e originalidade dos seus vinhos.

A grande diferenciação dos seus vinhos provém da utilização de uvas de vinhas com mais de 70 anos que se encontram a uma altitude entre os 600 e 700 metros e pela manutenção de uma cultura ancestral do vinho, onde a qualidade e a tipicidade são o principal objetivo.

A região de Portalegre representa um *terroir* único, permitindo que a **Adega de Portalegre** cunhe os seus vinhos com uma enorme excentricidade, singularidade e personalidade. Esta singularidade foi premiada nos últimos 60 anos em competições internacionais e nacionais.

O **Conventual** é um vinho do Alentejo único com a singularidade de ser produzido a partir de uvas das vinhas de altitude na região de Portalegre.

Os 25 anos de história e os inúmeros prémios alcançados enfatizam a sua qualidade, sendo uma das marcas de referência do Alentejo.

Experimente, irá ficar surpreendido. Tem uma região, um país, as pessoas e histórias.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20 Kgs. Desengace e esmagamento total. Arrefecimento por choque térmico, sistema de bica aberta com prensagem pneumática, clarificação por flotação. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 16°C.

### NOTAS DE PROVA

Nariz fragrante com notas de citrinos, pêssego e ligeiras nuances tropicais amparadas por sugestões minerais. Boca volumosa, fresca e suave.

### COMO SERVIR

Temperatura ambiente de 10-12°C. Acompanhamento ideal de peixes, marisco, carne de aves grelhadas e cozinha italiana.

### CASTAS

Arinto, Roupeiro e Antão Vaz.

### ANÁLISE

- **Teor Alcoólico:** 13,5% vol.
- **Acidez Total:** 5,9 g/dm<sup>3</sup>.
- **Açúcar Residual:** <0,60 g/dm<sup>3</sup>.
- **SO<sub>2</sub> Total:** 100 mg/dm<sup>3</sup>.
- **pH:** 3,39.

### Boas Práticas de Transporte e Armazenagem

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas e físico-químicas de um vinho, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais, nomeadamente de temperatura (10 – 18°C) e de humidade relativa (50 – 80%).

| EMBALAGEM | GARRAFAS / CAIXAS                      | DIMENSÕES (C x L x A)  | PESO BRUTO | PESO LÍQUIDO | EAN / ITF      |
|-----------|--|------------------------|------------|--------------|----------------|
|           | 1 Garrafa                              | 7,34 x 7,34 x 32,50 cm | 1,363 Kg   | 0,75 Kg      | 5600759207177  |
|           | 6 Garrafas / 1 caixa                   | 23,8 x 15,6 x 33,5 cm  | 8,340 Kg   | 4,50 Kg      | 65600759207179 |
|           | 600 Garrafas / 100 caixas              | 120 x 80 x 148 cm      | 859 Kg     | 450 Kg       | ---            |
|           | Cx/ Patamar: 25<br>Patamar / Paleta: 4 |                        |            |              |                |