



Conventual DOC Branco Reserva – 75 cl (2016)

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.

A partir das melhores uvas das vinhas de altitude da região e com estágio integral em barricas de carvalho francês, produziu-se o **Conventual Reserva**, várias vezes considerado o melhor vinho Alentejano.

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, maceração pelicular, sistema de bica aberta com prensagem pneumática, decantação estática do mosto com frio por 24 horas. Fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura entre os 14°C e o 16° C.

NOTAS DE PROVA

Nariz com citrinos onde dominam a lima e casca de tangerina, notas minerais, especiarias e nuances finas de cera de abelha e brioche. Boca de carácter volumoso e sucroso mas com frescura e tensão num final longo.

COMO SERVIR

Temperatura ambiente de 10°-12°C.

Acompanhamento ideal de peixe assado no forno, caldeirada, arroz de peixes e mariscos, bacalhau, polvo, carnes de aves e cozinha japonesa.

CASTAS


Arinto, Fernão Pires, Syrah e Bical.

ANÁLISE

- **Teor Alcoólico:** 14,0% vol.
- **Acidez Total:** 5,0 g/dm³.
- **Açúcar Residual:** <0,60 g/dm³.
- **SO₂ Total:** 109 mg/dm³.
- **pH:** 3,70.

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	8,06 x 8,06 x 29,9 cm	1,307 Kg	0,75 Kg	5600759207238
	6 Garrafas / 1 caixa	31,0 x 25,0 x 17,5 cm	8,058 Kg	4,50 Kg	65600759207230
	600 Garrafas / 100 caixas	120 x 80 x 166 cm	827 Kg	450 Kg	---
	Cx/ Patamar: 25 Patamar / Palete: 4				