



Conventual Tinto – 75 cl (2014)

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. Uvas totalmente desengaçadas, fermentadas em cubas de aço inox com controlo da temperatura a 28°C, curtimenta de 10 dias. Prensagem pneumática. Malolática em cuba de aço inox.

NOTAS DE PROVA

Nariz frutado, com predominância de frutos vermelhos maduros. Sabor macio, frutado, a frutos vermelhos, chocolate preto, com presença de taninos suaves. Final de boca persistente.

COMO SERVIR

Temperaturas ambiente de 16°-18°C.

Acompanhamento ideal de carnes de aves, vermelhas e cozinha italiana.

CASTAS


Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet.

ANÁLISE

- **Teor Alcoólico:** 13% vol.
- **Acidez Total:** 5,3 g/dm³.
- **Açúcar Residual:** 0.40 g/dm³.
- **SO₂ Total:** 68 mg/dm³.
- **pH:** 3,68.

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	1,158 Kg	0,75 Kg	5600759207153
	6 Garrafas / 1 caixa	22,4 x 15,3 x 33,4 cm	7,127 Kg	4,50 Kg	65600759207155
	600 Garrafas / 100 caixas	120 x 80 x 146 cm	734 Kg	450 Kg	---
	Cx/ Patamar: 25 Patamar / Paleta: 4				