



Portalegre DOC Tinto Reserva – 75 cl (2015)

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.

Produzido a partir das melhores uvas de pequenas vinhas com mais de 70 anos espalhadas pelo Parque Natural da Serra de S. Mamede, com castas atípicas como Grand Noir. Este vinho revela toda a excentricidade deste *terroir*. Um ícone da região de Portalegre.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20 kgs. Desengace total. Fermentação em cuba e lagar de aço inox com controlo de temperatura a 26°C. Maceração pós fermentativa. Malolática em cuba de aço inox.

NOTAS DE PROVA

Nariz profundo com notas de cereja, chocolate preto, pimenta preta, esteva e sugestões terrosas. Boca volumosa com excelente tensão e surpreendente suculência. Final longo e achocolatado com as notas de terra e vegetais sempre a dar frescura.

COMO SERVIR

Temperatura ambiente de 17-18°C. Acompanhamento ideal de carnes vermelhas (vitela, borrego), caça ou doces conventuais. Este vinho pode ser consumido de imediato, de preferência, poderá também deixá-lo estagiar pelo menos 10 anos.

CASTAS

Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez, Grand Noir e Castelão.

ANÁLISE

- **Teor Alcoólico:** 14,0% vol.
- **Acidez Total:** 5,40 g/dm³.
- **Açúcar Residual:** < 0,6 g/dm³.
- **SO₂ Total:** 62 mg/dm³.
- **pH:** 3,78.

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	7,80 x 7,80 x 31,5 cm	1,470 Kg	0,75 Kg	5600759207306
	6 Garrafas / 1 caixa	31,6 x 24 x 16 cm	9,080 Kg	4,50 Kg	65600759207308
	600 Garrafas / 100 caixas	120 x 80 x 187 cm	1002 Kg	450 Kg	---
	Cx/ Patamar: 10 Patamar / Paleta: 10				