



## Conventual Tinto Reserva – 75 cl (2014) Vinha da Serra da Penha

### 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.

Este *single estate* tem como origem uma única vinha localizada na **Serra da Penha**, a uma altitude de 650 metros, com **solos muito pobres de granito e quartzo**. As castas **Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet** foram desengaçadas e vinificadas em pequenos lagares com manta submersa, dando origem a um **vinho de grande intensidade e vigor**.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengace total. Fermentação em lagar de aço inox com controlo de temperatura a 26°C.

Maceração pós fermentativa. Malolática em cuba de aço inox.

### NOTAS DE PROVA

Nariz complexo e fresco com notas de cassis, menta, ligeiras notas apimentadas e sugestões florais. Boca estruturada e fresca com taninos finos bem presentes com toda a complexidade aromática a estender-se pelo longo final.

### COMO SERVIR

Acompanhamento ideal de carnes estufadas ou assadas no forno, feijoada, cozido à portuguesa, cabidela e chanfana.

### CASTAS




Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet.

### ANÁLISE

- **Teor Alcoólico:** 13,5% vol.
- **Acidez Total:** 6,3 g/dm<sup>3</sup>.
- **Açúcar Residual:** 0,50 g/dm<sup>3</sup>.
- **SO<sub>2</sub> Total:** 100 mg/dm<sup>3</sup>.
- **pH:** 3,58.

#### 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	7,0 x 7,0 x 31,5 cm	1,155 Kg	0,75 Kg	5600759207191
	6 Garrafas / 1 caixa	31,6 x 22,4 x 14,9 cm	7,200 Kg	4,50 Kg	65600759207193
	648 Garrafas / 108 caixas	120 x 80 x 162 cm	799 Kg	486 Kg	---
	Cx/ Patamar: 12 Patamar / Paleta: 9				