ADEGA DE PORTALEGRE WINERY
EST·1954

Conventual DOC 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 16ºC.

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 10-12ºC. 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^3.
- **Açúcar Residual:** <0,60 g/dm^3.
- **SO_2 Total:** 100 mg/dm^3.
- **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 – 18ºC) 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 Cx/ Patamar: 25 Patamar / Palete: 4	120 x 80 x 148 cm	859 Kg	450 Kg	---

Adega de Portalegre Winery – APW, Lda.
Tebaída, R. Ribeira do Baco de Baixo S/N, 7300-261 Portalegre, PORTUGAL
Tel. (+351) 245 300 530 – Fax. (+351) 245 207 560
adegaportalegre@adegaportalegre.pt - www.adegaportalegre.pt