



## Conventual DOC Tinto – 75 cl (2017)

### ALENTEJO

Fundada em 1954 por viticultores da região e inserida no Parque Natural da Serra de S. Mamede, desde o início que a **Adega de Portalegre** se distinguiu 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 nacionais e internacionais.

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.

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, carnes vermelhas e cozinha italiana.

### CASTAS

Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet.

### ANÁLISE

- **Teor Alcoólico:** 14% vol.
- **Acidez Total:** 4,8 g/dm<sup>3</sup>.
- **Açúcar Residual:** 0.40 g/dm<sup>3</sup>.
- **SO<sub>2</sub> Total:** 51 mg/dm<sup>3</sup>.
- **pH:** 3,81.

### 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<br>(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<br>Patamar / Paleta: 4 |                          |            |              |                |