



## Portalegre DOC Branco – 75 cl (2017)

### CONCEITO

Na serra de São Mamede, em pleno parque natural, encontram-se perdidas no tempo, vinhas seculares com uma imensa variedade de castas. O Portalegre Branco tem a missão de refletir a ancestralidade da produção de vinho nesta região, vincando o carácter fresco e elegante que a altitude proporciona.

### VINIFICAÇÃO

Seleção manual das melhores uvas das vinhas velhas. Prensagem suave e fermentação natural, sem adição de leveduras, em barricas de carvalho francês, de 500 litros, e em pequenas cubas. Estágio na borra fina durante 10 meses.

### NOTAS DE PROVA

Nariz complexo com notas de barro e giz. Notas frutadas de alperce, toranja e sugestões de especiarias e ervas aromáticas. Na boca apresenta grande volume, estrutura e frescura, com um início de prova largo e um final tenso e longo que lhe proporciona grande aptidão gastronómica.

### SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Peixe assado no forno, caldeirada, arroz de peixes e mariscos, bacalhau, polvo, carnes de aves e cozinha japonesa.

### CASTAS

Bical.

### ANÁLISE

- **Teor Alcoólico:** 12,5% vol.
- **Acidez Total:** 5,6 g/dm<sup>3</sup>.
- **Açúcar Residual:** <0,7 g/dm<sup>3</sup>.
- **SO<sub>2</sub> Total:** <100 mg/dm<sup>3</sup>.
- **pH:** 3,36.

#### 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 – 12°C) e de humidade relativa (50 – 80%).

EMBALAGEM	GARRAFAS / CAIXAS	DIMENSÕES (C x L x A)	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	EAN / ITF
	1 Garrafa	7,8 x 7,8 x 31,50 cm	1,470 Kg	0,75 Kg	5600759207313
	6 Garrafas / 1 caixa	31,6 x 24 x 16 cm	9,80 Kg	4,50 Kg	65600759207315
	594 Garrafas / 99 caixas	120 x 80 x 146 cm	993 Kg	445 Kg	---