



**CAPACIDADE:**

75 cl

**TEOR ALCOÓLICO:**

14% Vol.

**ANÁLISE:**

Acidez Total: 5,5 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcar Residual: 0,4 g/m<sup>3</sup>  
Total SO<sup>2</sup>: 100 g/m<sup>3</sup>  
pH: 3,68

## Portalegre DOC Tinto

Vinho

2017

**SOBRE**

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.

Envelhecimento em barricas de carvalho francês durante, pelo menos 18 meses. Estágio em garrafa durante mais de 4 meses.

**NOTAS DE PROVA**

Nariz complexo, fresco e profundo, com notas de pimenta preta, mirtilos, pedra molhada e chocolate negro. Boca de grande textura e estrutura elegante sempre acompanhada de frescura e tensão. As notas aromáticas de especiarias e fruta intensificam-se durante o longo final.

**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.

**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%).

	Unidade	Caixa	Palete
<b>Garrafas</b>	1	6	600
<b>Caixas</b>	-	1	100
<b>Dimensões (CxLxA, em cm)</b>	7,80x7,80x31,5	31,6x24,0x16,0	120x80x187
<b>Peso Bruto</b>	1,470	9,080	1002,0
<b>Peso Líquido</b>	0,75	4,50	450,0
<b>Cx / Nível</b>	-	-	10
<b>Níveis / Palete</b>	-	-	10
<b>Código de Barras</b>	5600759207306	65600759207308	