



#### CAPACIDADE:

75 cl

#### TEOR ALCOÓLICO:

13% Vol.

#### ANÁLISE:

Acidez Total: 6,6 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcar Residual: <0,60 g/dm<sup>3</sup>  
SO<sup>2</sup> Total: 66 mg/dm<sup>3</sup>  
pH: 3,25

## Conventual DOC Colheita Seleccionada Branco

Vinho

2018

#### 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.

O **Conventual Colheita Seleccionada** 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. 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 16°C.

#### 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 10-12°C.

Acompanhamento ideal de peixes, marisco, carne de aves grelhadas e cozinha italiana.

#### CASTAS

Arinto, Roupeiro, Fernão Pires, Bical.

#### TRANSPORTE E ARMAZENAGEM

Para evitar alterações precoces nas características organoléticas 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%).

	Unidade	Caixa	Palete
<b>Garrafas</b>	1	6	600
<b>Caixas</b>	-	1	100
<b>Dimensões</b> (CxLxA, em cm)	7,34x7,34x32,5	23,8x15,6x33,5	120x80x148
<b>Peso Bruto</b>	1,160	7,125	735
<b>Peso Líquido</b>	0,75	4,50	450
<b>Cx / Nível</b>	-	-	25
<b>Níveis / Palete</b>	-	-	4
<b>Código de Barras</b>	5600759207214 65600759207216		