



Conventual Colheita Seleccionada Branco – 75 cl (2018)

ALENTEJO

Fundada em 1954 por vicultores 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

ANÁLISE

- **Teor Alcoólico:** 13% vol.
- **Acidez Total:** 6,6 g/dm³.
- **Açúcar Residual:** <0,60 g/dm³.
- **SO₂ Total:** 66 mg/dm³.
- **pH:** 3,25.

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 (C x L x A)	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	EAN / ITF
	1 Garrafa	7,34 x 7,34 x 32,50 cm	1,160Kg	0,75 Kg	5600759207214
	6 Garrafas / 1 caixa	23,8 x 15,6 x 33,5 cm	7,125 Kg	4,50 Kg	65600759207216
	600 Garrafas / 100 caixas Cx/ Patamar: 25 Patamar / Paleta: 4	120 x 80 x 148 cm	735 Kg	450 Kg	---