

2022



#### 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.

A partir das melhores uvas das vinhas de altitude da região e com estágio integral em barricas de carvalho francês, produziu-se o Conventual Reserva, várias vezes considerado o melhor vinho Alentejano.

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, pêssigo 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, Antão Vaz e Fernão Pires.

#### 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%).

#### CAPACIDADE:

75 cl

#### TEOR ALCOÓLICO:

12,5% Vol.

#### ANÁLISE:

Acidez Total: 6,5 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Total: 0,3 g/m<sup>3</sup>

SO<sup>2</sup> Total: 88g/dm<sup>3</sup>

pH: 3,08

	Unidade	Caixa	Palete
Garrafas	1	6	630
Caixas	-	1	105
Dimensões (CxLxA, em cm)	8,03x8,03x29,8	24,8x17x30,6	120x80x168
Peso Bruto	1,145	7,075	760
Peso Líquido	0,75	4,50	472,5
Cx / Nível	-	-	21
Níveis / Palete	-	-	5
Código de Barras	5600759207177	65600759207179	