

2021



ABOUT

Founded in 1954 by wine growers of the region and inserted in the Natural Park of Serra de S. Mamede, since the beginning, Adega de Portalegre has distinguished itself by the quality and originality of its wines. The great differentiation of its wines comes from the use of grapes from vineyards over 70 years located at an altitude between 600 and 700 meters and by maintaining an ancient wine culture, where quality and typicality are the main objectives.

The region of Portalegre represents a unique terroir, allowing Adega de Portalegre to produce wines with an expressive personality, singularity and eccentricity. This uniqueness has been awarded through the past 60 years, in national and international competitions.

From the best grapes of the high altitude vineyards of the region and with full ageing in French oak barrels, the Conventual Reserva was produced, several times considered the best wine in Alentejo.

Try it, you will be surprised. It has a region, a country, people and stories.

WINEMAKING

Manual harvest in 20 Kgs boxes. Total destemming. Fermentation in stainless steel vats with temperature control at 25°C. Post fermentation maceration.

Maloatic in stainless steel vats.

TASTING NOTES

Complex, fresh and deep nose, with notes of forest fruit compote, mint, peanuts and cocoa. Very elegant mouth with very round and polished tannins, with a fresh finish, voluminous and persistent.

HOW TO SERVE

Room temperature 16- 18°C.

Ideal accompaniment to oven roasted and grilled meats, portuguese stew and roasted codfish.

GRAPE VARIETIES

Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Castelão and 60 years old vines.

TRANSPORT AND STORAGE

To avoid early changes in the organoleptic and physical-chemical characteristics of a wine, it should be transported and stored under good environmental conditions, namely temperature (10-18°C) and relative humidity (50-80%)

CAPACITY:

75 cl

ALCOHOL BY VOLUME:

13,5% Vol.

ANALYSIS:

Total Acidity: 4,6 g/dm³

Residual Sugar: 0,6 g/dm³

Total SO₂: 60 mg/dm³

pH: 3,68

	Unit	Case	Pallet
Bottles	1	6	594
Case	-	1	99
Dimensions (CxLxA, in cm)	8,03x8,06x29,9	31,0x25x17,5	120x80x166
Gross Weight	1,485	9,080	921
Net Weight	0,75	4,50	445,5
Cs / Layer	-	-	11
Layer / Pallet	-	-	9
Bar Code	5600759207252	65600759207254	



2021

SOBRE

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.

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 total. Fermentação em cubas e lagar de aço inox com controlo de temperatura a 25°C. Maceração pós fermentativa. Maloática em cuba de aço inox.

NOTAS DE PROVA

Nariz complexo, fresco e profundo, com notas a compota de frutos do bosque, horteça, amendoim e cacau.

Boca muito elegante com taninos bastante redondos e polidos, com um final fresco, volumoso e persistente.

COMO SERVIR

Temperatura ambiente de 16-18°C.

Acompanhamento ideal de carnes assadas no forno e grelhados, cozido à portuguesa e bacalhau assado.

CASTAS

Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Castelão e Vinhas Velhas.

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:

13,5% Vol.

ANÁLISE:

Acidez Total: 4,6 g/dm³

Açúcar Total: 0,6 g/dm³

SO² Total: 60 mg/dm³

pH: 3,68

	Unidade	Caixa	Palete
Garrafas	1	6	594
Caixas	-	1	99
Dimensões (CxLxA, em cm)	8,03x8,06x29,9	31,0x25x17,5	120x80x166
Peso Bruto	1,485	9,080	921
Peso Líquido	0,75	4,50	445,5
Cx / Nível	-	-	11
Níveis / Palete	-	-	9
Código de Barras	5600759207252	65600759207254	