



## Conventual Colheita Seleccionada Tinto

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. Uvas totalmente desengaçadas, fermentadas em cubas de aço inox com controlo da temperatura a 28oC, curtimenta de 10 dias. Prensagem pneumática. Malolática em cuba de aço inox.

### **NOTAS DE PROVA**

Nariz frutado, com predominância de frutos vermelhos maduros. Sabor macio, frutado, a frutos vermelhos, chocolate preto, com presença de taninos suaves. Final de boca persistente.

### **SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO**

Temperaturas ambiente de 16°-18°C. Acompanhamento ideal de carnes de aves, carnes vermelhas e cozinha italiana.

### **CASTAS**

Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet.

### **BOAS PRÁTICAS DE 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%).

#### **CAPACIDADE:**

75 cl

#### **TEOR ALCOÓLICO:**

14% Vol.

#### **ANÁLISE:**

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

Açúcar Total: 0,6 g/m<sup>3</sup>

Total SO<sup>2</sup>: 105 mg/dm<sup>3</sup>

pH: 3,59

	<b>Unidade</b>	<b>Caixa</b>	<b>Palete</b>
<b>Garrafas</b>	1	6	600
<b>Caixas</b>	-	1	100
<b>Dimensões</b> (CxLxA, em cm)	7,5x7,5x31,7	22,4x15,3x32,5	120x80x146
<b>Peso Bruto</b>	1,158	7,127	734
<b>Peso Líquido</b>	0,75	4,50	450
<b>Cx / Nível</b>	-	-	25
<b>Níveis / Palete</b>	-	-	4
<b>Código de Barras</b>	5600759207207	6500759207209	-