



Portalegre DOC Alentejo Branco

Vinho

2019

SOBRE

Na serra de São Mamede, em pleno parque natural, encontram-se perdidas no tempo, vinhas seculares com uma imensa variedade de castas. O Portalegre Branco tem a missão de refletir a ancestralidade da produção de vinho nesta região, vincando o carácter fresco e elegante que a altitude proporciona.

VINIFICAÇÃO

Seleção manual das melhores uvas das vinhas velhas. Prensagem suave e fermentação natural, sem adição de leveduras, em barricas de carvalho francês, de 500 litros, e em pequenas cubas. Estágio na borra fina durante 10 meses.

NOTAS DE PROVA

Nariz complexo com notas de barro e giz. Notas frutadas de alperce, toranja e sugestões de especiarias e ervas aromáticas. Na boca apresenta grande volume, estrutura e frescura, com um início de prova largo e um final tenso e longo que lhe proporciona grande aptidão gastronómica.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Peixe assado no forno, caldeirada, arroz de peixes e mariscos, bacalhau, polvo, carnes de aves e cozinha japonesa.

CASTAS

Bical.

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 – 12°C) e de humidade relativa (50 – 80%).

CAPACIDADE:

75 cl

TEOR ALCOÓLICO:

13% Vol.

ANÁLISE:

Acidez Total: 6,1 g/dm³

Açúcar Total: 2,1 g/m³

Total SO²: 78 g/m³

pH: 3,31

	Unidade	Caixa	Palete
Garrafas	1	6	594
Caixas	-	1	99
Dimensões (CxLxA, em cm)	7,8x7,8x31,50	31,6x24x16	120x80x146
Peso Bruto	1,470	9,80	993
Peso Líquido	0,75	4,50	445
Cx / Nível	-	-	11
Níveis / Palete	-	-	9
Código de Barras	5600759207313	65600759207315	-