



## Morgado da Serra de São Mamede Tinto

Vinho

2020

### 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.

O Morgado do Reguengo Tinto é feito a partir de uva proveniente de vinhas velhas, algumas das quais com mais de 70 anos, constituído pelas castas Trincadeira, Castelão, Grand Noir, Alicante Bouschet, entre outras mais antigas.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20 Kgs. Desengace total. Fermentação em cubas e lagar de aço inox com controlo de temperatura a 25oC. Maceração pós fermentativa. Maloática em cuba de aço inox.

### NOTAS DE PROVA

Nariz exuberante a fruta preta madura e frutos secos caramelizados. Na boca apresenta-se bastante elegante, com fruta preta e vermelha. Final de boca redondo e persistente.

### COMO SERVIR

Temperatura ambiente de 16-18°C.

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

### CASTAS

Trincadeira, Castelão, Grand Noir e Alicante Bouschet.

### 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:

14% Vol.

#### ANÁLISE:

Acidez Total: 5,1 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcar Residual: 0,3 g/m<sup>3</sup>  
SO<sup>2</sup> Total: 82 g/m<sup>3</sup>  
pH: 3,74

	Unidade	Caixa	Palete
Garrafas	1	6	594
Caixas	-	1	99
Dimensões (CxLxA, em cm)	8,09x8,09x29,9	31,0x25,0x17,5	120x80x166
Peso Bruto	1,385	8,567	869,0
Peso Líquido	0,75	4,50	455,5
Cx / Nível	-	-	11
Níveis / Palete	-	-	9
Código de Barras	5600759207504	65600759207506	