



## Portalegre DOC Alentejo Branco

Vinho

2021

### **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 e elegante, com fruta branca, toranja, brioche e flores. Na boca é ousado, com o seu grande volume, uma estrutura fresca, tensa e salivante, com final longo. Dando origem a uma boca bastante completa e com 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, Tamez, Fernão Pires e Arinto.

### **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:**

12,5% Vol.

#### **ANÁLISE:**

Acidez Total: 6,8 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcar Residual: <0,5 g/m<sup>3</sup>  
SO<sup>2</sup> Total: 84 g/m<sup>3</sup>  
pH: 3,10

	<b>Unidade</b>	<b>Caixa</b>	<b>Palete</b>
<b>Garrafas</b>	1	6	594
<b>Caixas</b>	-	1	99
<b>Dimensões</b> (CxLxA, em cm)	7,8x7,8x31,5	31,6x24x16	120x80x146
<b>Peso Bruto</b>	1,470	9,80	924
<b>Peso Líquido</b>	0,75	4,50	445,5
<b>Cx / Nível</b>	-	-	11
<b>Níveis / Palete</b>	-	-	9
<b>Código de Barras</b>	5600759207153	65600759207155	