



Morgado do Reguengo Tinto Ed. Especial

Vinho

2019

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 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 25°C. 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, Aragonez, Castelão, Grand Noir e Alicante Bouschet.

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 – 18°C) e de humidade relativa (50 – 80%).

CAPACIDADE:

75 cl

TEOR ALCOÓLICO:

14,5% Vol.

ANÁLISE:

Acidez Total: 5,5 g/dm³
Açúcar Residual: 0,5 g/m³
Total SO²: 65 g/m³
pH: 3,66

	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	445,5
Cx / Nível	-	-	11
Níveis / Palete	-	-	9
Código de Barras	5600759207368	65600759207360	-