



2021

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.

Com o perfil de um vinho tipicamente alentejano, mas com a elegância que as uvas de vinhas de altitude da região lhe conferem, Terras de Baco é uma excelente escolha para o consumo diário.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20 kg, desengaçadas sofrendo um choque térmico, para fazer maceração a frio a 16°C extraíndo assim a parte aromática mais frutada. Depois de começar a fermentação alcoólica em cubas de inox, deixamos as temperaturas subir até aos 28°C para fazer maceração pós fermentativa a quente, muito controlada com prova diária, para arredondarmos taninos e retirarmos aromas de especiarias, chocolate e cacau. A fermentação Malolática é feita em ânforas, uma vez terminada, o vinho está prestes a estagiar em Ânforas até se fazer o lote.

NOTAS DE PROVA

Nariz frutado intenso a frutos vermelhos. Sabor frutado com agradáveis notas de morango e taninos suaves a persistir na prova.

COMO SERVIR

Temperatura ambiente de 16-18°C.

Acompanhamento ideal de carnes de aves, vermelhas e cozinha italiana.

CASTAS

Trincadeira, Aragonez, Castelão 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:

75cl

TEOR ALCOÓLICO:

13% Vol.

ANÁLISE:

Acidez Total: 5,1 g/dm³

Açúcar Residual: 0,5 g/m³

Total SO²: 73 g/m³

pH: 3,66

	Unidade	Caixa	Palete
Garrafas	1	-	630
Caixas	-	1	105
Dimensões (CxLxA, em cm)	8,03x8,03x29,8	24,8x17x30,6	120x80x168
Peso Bruto	1,145	7,075	768
Peso Líquido	0,75	4,50	472,50
Cx / Nível	-	-	21
Níveis / Palete	-	-	5
Código de Barras	5600759207023	65600759207025	