



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.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20 Kgs. Desengace e esmagamento total. Arrefecimento por choque térmico, sistema de bica aberta com prensagem pneumática, clarificação por flotação. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 16°C.

NOTAS DE PROVA

Nariz com notas de pera, alperce e especiarias. Boca volumosa e fresca.

COMO SERVIR

Temperatura ambiente de 10-12°C.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Acompanhamento ideal de peixes, marisco, carne de aves grelhada e cozinha italiana.

CASTAS

Arinto, Roupeiro e Antão Vaz.

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:

300 cl

TEOR ALCOÓLICO:

12% Vol.

ANÁLISE:

Acidez Total: 7,4 g/dm³ Açúcar

Residual: 0,3 g/m³ SO₂ Total:

82 g/m³

pH: 3,05

	Unidade	Caixa	Palete
Garrafas	1	-	208
Caixas	-	-	-
Dimensões (CxLxA, em cm)	18,5x8,7x26,0	-	120x80x119
Peso Bruto	3,290	-	706,32
Peso Líquido	300	-	634,0
Cx / Nível	-	-	52
Níveis / Palete	-	-	4
Código de Barras	5600759207108	-	