

## CONVENTUAL RESERVA

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

#### Região

Portalegre - Alentejo - Portugal

#### Classificação

IGP Alentejano

#### Tipo

Branco

#### Colheita

2014

#### Castas

Arinto e Fernão Pires

#### Vinificação

Após a vindima manual, segue-se o processo de desengace e esmagamento total das uvas. Procede-se ao arrefecimento por choque térmico, seguido de maceração pelicular em sistema de bica aberta. Seguidamente é feita a prensagem pneumática, procede-se à decantação estática do mosto com frio por 24 horas. A fermentação alcoólica é controlada, com temperatura a variar entre os 15° e 17° C. Esta fermentação é feita em cubas de inox e parcialmente em barricas de carvalho francês. O afinamento final é obtido através das garrafas em cave durante 3 meses.

#### Notas de Prova

Aspecto cristalino, cor esverdeada a dourada. Aroma intenso, complexo, de carácter elegante sugerindo notas de frutos tropicais, ananás e ligeira baunilha, com presença subtil de madeira de carvalho francês. Estruturado, generoso, harmonioso e equilibrado na boca. Paladar macio, refrescante pela acidez e persistente a frutos citrinos e tropicais no longo final.

#### Como servir

Temperatura de 10°-12°C. Em acompanhamento de pratos de peixe, mariscos cozinhados ou pratos de carne grelhada. Este vinho pode ser consumido de imediato, se preferir, poderá também deixá-lo estagiar pelo menos 3-4 anos.

#### Análise

Teor Alcoólico: 14%Vol

Acidez Total: 6,4 g/l

Açúcar Residual: 0,3 g/l

SO2 Total: <150 mg/l

#### Acondicionamento

Caixa de 6 garrafas x 0,75L

#### 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%).

