

Portalegre DOC Branco – 75 cl (2018)



CONCEITO

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 ROVA

Nariz complexo com notas de barro e giz. Notas frutadas de alperce, toranja e sugestões de especiarias e ervas aromáticas. Na boca apresenta grande volume, estrutura e frescura, com um início de prova largo e um final tenso e longo que lhe proporciona grande aptidão gastronómica.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Peixe assado no forno, caldeirada, arroz de peixes e mariscos, bacalhau, polvo, carnes de aves e cozinha japonesa.

ANÁLISE

ANÁLISE

- **Teor Alcoólico:** 12% vol.
- **Acidez Total:** 7,1 g/dm³.
- **Açúcar Residual:** 0,6 g/dm³.
- **SO₂ Total:** 76 mg/dm³.
- **pH:** 3,26.

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%).

EMBALAGEM	GARRAFAS / CAIXAS	DIMENSÕES (C x L x A)	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	EAN / ITF
	1 Garrafa	7,8 x 7,8 x 31,50 cm	1,47 Kg	0,75 Kg	5600759207313
	6 Garrafas / 1 caixa	31,6 x 24 x 16 cm	9,080 Kg	4,50 Kg	65600759207315
	594 Garrafas / 99 caixas	120 x 80 x 187 cm	993 Kg	445,5 Kg	---