



Morgado do Reguengo DOC Branco

Vinho

2020

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.

Com a sua origem em uvas provenientes do coração da Serra de São Mamede, em quintas como a Quinta da Cabaça e pequenas vinhas velhas, todas da sub-região do Alentejo-Portalegre, fizemos uma seleção das melhores uvas de Fernão Pires, Arinto e Roupeiro.

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

Vinho com uma elevada acidez devido à altitude e ao mesmo tempo com notas a casca de laranja e maracujá. Boca doce e fresca e um final longo e persistente.

COMO SERVIR

Temperatura ambiente de 10-12°C. Acompanhamento ideal de peixes, marisco, carne de aves grelhadas e cozinha italiana.

CASTAS

Fernão Pires, Arinto e Roupeiro.

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

CAPACIDADE:

75 cl

TEOR ALCOÓLICO:

13% Vol.

ANÁLISE:

Acidez Total: 6,3 g/dm³
Açúcar Residual: 1,0 g/m³
Total SO₂: 73 g/m³
pH: 3,12

	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	5600759207351	65600759207353	