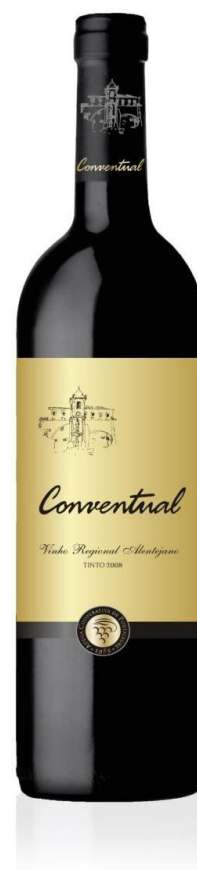


Conventual Tinto



- **Classificação:** Vinho Regional Alentejano
- **Tipo:** Tinto
- **Região:** Alentejo
- **Castas:** Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet
- **Tipo de solos:** Graníticos, quartzitos e argilosos
- **Produção de vinho:** 603.546 garrafas
- **Características:**
- **Cor:** rubi
- **Aroma:** frutos vermelhos frescos
- **Paladar:** Corpo médio, intenso aroma e frutos vermelhos
- **Final de prova:** Muito persistente
- **Vinificação:** Vindima Manual e mecânica, uvas totalmente desengaçadas, fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura entre os 25 e 28°C, beneficiou de 8 dias de maceração pós fermentativa.
- **Engarrafamento:** Novembro de 2010
- **Longevidade Prevista:** Vários anos em garrafa
- **Análises:**
- **Teor de álcool:** 13,5% Vol.
- **pH:** 3,84
- **Açúcar residual:** 2,2gr/l
- **Gastronomia complementar:** Acompanha pratos de caça e queijo de ovelha.
- **Modo de servir:** A uma temperatura entre 16 e 18 °C, beneficiando de um ligeiro arejamento
- **Conservação em cave particular:** Com bom potencial de envelhecimento, durante 3 anos, posteriores ao seu engarrafamento em lugar escuro e fresco.



Conventual Branco



ADEGA COOPERATIVA DE
PORTALEGRE
FUNDAÇÃO EM 1955

- **Classificação:** Vinho Regional Alentejano
- **Tipo:** Branco
- **Região:** Alentejo
- **Castas:** Fernão Pires, Arinto e Roupeiro
- **Produção da Vinho:** 75.886 Garrafas
- **Tipos de Solos:** Graníticos e Xistosos
- **Características:**
- **Cor:** citrino
- **Aroma:** Fresco e floral com nota tropical e de frutos de polpa branca
- **Paladar:** Frutado, citrino com toque mineral
- **Final de Prova:** Frutado agradável e persistente
- **Vinificação:** Vindima manual, prensagem pneumática, sistema de bica aberta, decantação estática com frio por 24 Horas. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura entre os 15º e os 18º C.
- **Engarrafamento:** Março de 2010
- **Controlo analítico:**
- **Teor de álcool:** 13,5% Vol.
- **Acidez total:** 5,4 g. de ácido tartárico/l
- **Acidez volátil:** 0,44 g. de ácido acético/l
- **Açúcares redutores:** 1,3 g/l
- **Dióxido de Enxofre total:** 106 mg/dm³
- **pH:** 3,34
- **Gastronomia Complementar:** Acompanha pratos de peixe e saladas condimentadas. Sugerimos também como entrada de refeição só, ou acompanhada.
- **Modo de servir:** Temperatura entre 10ºC e os 12º C.
- **Conservação em cave particular:** Para consumo imediato, podendo evoluir positivamente nos próximos dois anos.

