

# Conventual Reserva Tinto



- **Classificação:** Vinho Regional Alentejano
- **Tipo:** Tinto
- **Região:** Alentejo
- **Castas:** Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet
- **Tipo de solos:** Origem Granítica com algumas manchas de xisto e quartzitos
- **Produção de vinho:** 77.260 garrafas
- **Características:**
- **Cor:** Granada
- **Aroma:** Frutos silvestres maduros, complexados pela madeira de estágio
- **Paladar:** Corpo médio, frutos silvestres maduros, bom equilíbrio de boca
- **Final de prova:** Muito frutado e persistente
- **Vinificação:** Vindima manual, uvas totalmente desengaçadas, fermentadas em cubas de aço de inox com controlo de temperatura entre os 25 e 28°C, beneficiou de 8 dias de maceração pós fermentativa.
- **Engarrafamento:** Novembro de 2010
- **Análises:**
- **Teor de álcool:** 14% Vol.
- **Acidez Total:** 4,8gr
- **Acidez Volátil:** 0,65gr
- **pH:** 3,75
- **Açúcar residual:** 2,4gr/l
- **Gastronomia complementar:** Acompanha pratos de carne bravo do Ribatejo D.O., Carne da Charneca D.O.P. e Peixe no forno.
- **Modo de servir:** A uma temperatura entre 16 e 18 °C, beneficiando de um ligeiro arejamento
- **Conservação em cave particular:** Consumo imediato ou até 6 anos após engarrafamento na ausência de luz, em ambiente húmido, e temperatura média de 16°C.



# Conventual Reserva Branco

- **Classificação:** Vinho Regional Alentejano
- **Tipo:** Branco
- **Região:** Alentejo
- **Castas:** Arinto, Fernão Pires, Roupeiro
- **Produção de vinho:** 7 050 Garrafas
- **Tipo de Solos:** Origem Granítica com algumas manchas de xisto e quartzitos
- **Características:**
  - **Cor:** Límpido e citrino com reflexos verdes
  - **Aroma:** Frutado intenso com notas tropicais e florais
  - **Paladar:** Fresco e elegante, equilibrado com boa acidez e ligeiro toque mineral
  - **Final de prova:** Frutado e muito persistente
- **Vinificação:** Vindima manual, ligeira maceração pelicular, sistema de bica aberta, decantação estática com frio por 24 horas. Fermentação em cuba de aço inox com controlo de temperatura entre os 14°C e os 16°C.
- **Engarrafamento:** Início de Abril de 2009
- **Controlo Analítico:**
  - **Teor de álcool:** 13,5% Vol.
  - **Acidez total:** 5,7 g. de ácido tartárico/l
  - **Acidez volátil:** 0,48 g. de ácido acético/l
  - **Açúcares redutores:** 2,6 g/l
  - **pH:** 3,35
- **Gastronomia complementar:** Acompanha peixes gordos no forno e mariscos cozinhados.
- **Modo de servir:** Temperatura entre 10°C e 12°C.
- **Conservação em cave particular:** Consumo imediato, ou nos próximos 2 anos.

