

## PERFIL

<b>Marca</b>	Adega Ponte Lima
<b>Produtor</b>	Adega Coop. Ponte de Lima
<b>Enólogo</b>	Fernando Moura/Rita Araújo
<b>Classificação</b>	DOC
<b>Tipo</b>	Aguardente vínica
<b>História</b>	Fundada em 1959
<b>Medalha ouro</b>	CVRVV PT/15

## NOTAS DE PROVA

<b>Aparência</b>	Cor topázio
<b>Olfato</b>	Complexo, alcoólico, a madeira
<b>Paladar</b>	Macio

## RECOMENDAÇÃO

<b>Servir</b>	Servir à temperatura ambiente
<b>Sugestão</b>	Frutos secos, chocolate ou no fim da refeição
<b>Acondicionamento</b>	Em local escuro e posição horizontal

## VITICULTURA

<b>Clima</b>	Atlântico
<b>Tipo de solo</b>	Granítico Franco Arenoso

## ANÁLISES

<b>Álcool volume</b>	40%
----------------------	-----

## LOGÍSTICA

<b>Código barras</b>	5 601 731 702 130
<b>Garrafas por caixa</b>	6 x 500 ml
<b>Dimensão da caixa</b>	192x130x377 mm
<b>Peso da caixa</b>	6,390 kg
<b>Código da caixa</b>	65 601 731 702 132

## PROFILE

<b>Brand</b>	Adega Ponte Lima
<b>Producer</b>	Adega Coop. Ponte de Lima
<b>Wine Maker</b>	Fernando Moura/Rita Araújo
<b>Classification</b>	DOC
<b>Type</b>	Brandy
<b>History</b>	Producer since 1959
<b>Gold medal</b>	CVRVV PT/15

## TASTING NOTES

<b>Appearance</b>	Topaz color
<b>Nose</b>	Complex, alcoholic and wood
<b>Palate</b>	Soft

## RECOMMENDATION

<b>Serving</b>	Ambient temperature
<b>Suggestions</b>	Dry fruit, chocolate or at the end of the meal
<b>Storage</b>	Cool and dark place horizontal position

## VITICULTURE

<b>Climate</b>	Atlantic
<b>Soil type</b>	Granitic Sandy Loam

## ANALYSIS

<b>Alcohol by volume</b>	40%
--------------------------	-----

## LOGISTICS

<b>EAN code</b>	5 601 731 702 130
<b>Bottle per case</b>	6 x 500 ml
<b>Case dimension</b>	192x130x377 mm
<b>Case weight</b>	6,390 kg
<b>ITF code</b>	65 601 731 702 132



# AGUARDENTE VELHA

ADEGA  
PONTE  
DE LIMA

