

PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2019
História	Fundada em 1959
Medalha prata	Concurso Vinhos de Portugal PT/16
Medalha bronze	Decanter Asia Wine Awards/16

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor citrina
Olfato	Floral, ligeiramente frutado e cítrico
Paladar	Encorpado, persistente, complexo e macio

RECOMENDAÇÃO

Servir	10°C
Sugestão	Aperitivos, ostras, mariscos, sushi, peixe, bacalhau, todas as variedades de carnes, massa, salada, sobremesas
Consumo	Beber jovem ou com algum tempo em garrafa
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Franco arenoso
Castas	Loureiro
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2020/2021
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Maceração pelicular pré-fermentativo. Fermentação controlada. Estágio mínimo de 3 meses sobre borras finas.
Quant. produzida	10.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	12,5%
pH	3,1
Acidez total	6,6 (g/l)
Açúcar residual	3,5 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 204 535
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	225x155x350 mm
Peso da caixa	8,40 kg
Código da caixa	65 601 731 204 537
Caixas por palete	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão palete	1,20x0,80x1,55 m
Peso da palete	860 kg

PROFILE

Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2019
History	Producer since 1959
Silver medal	Concurso Vinhos de Portugal PT/16
Bronze medal	Decanter Asia Wine Awards/16

TASTING NOTES

Appearance	Citrine colour
Nose	Floral, slightly fruity and citrus
Palate	Full-bodied, persistent, complex and soft

RECOMMENDATION

Serving	10°C
Suggestions	Appetizing, oysters, seafood, sushi, fish, codfish, all meat variety, pasta, salad, desserts
Consumption	Drink young or with some time in bottle
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Franco Arenoso
Grapes variety	Loureiro
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2020/2021
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Pre-fermentative skin contact maceration. Controlled Fermentation. Minimum of 3 months of lees aging.
Quantity produced	10.000 L

ANALASYS

Alcohol by volume	12,5%
pH	3,1
Total Acidity	6,6 (g/l)
Residual sugar	3,5 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 204 535
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	225x155x350 mm
Case weight	8,40 kg
ITF code	65 601 731 204 537
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,55 m
Pallet weight	860 kg



VINHO
VERDE
LOUREIRO
PREMIUM

ADEGA
PONTE
DE LIMA

