

## 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>	Espumante
<b>Colheita</b>	2018
<b>História</b>	Fundada em 1959
<b>Medalha ouro</b>	Sakura Japan JP/17

## NOTAS DE PROVA

<b>Aparência</b>	Cor palha
<b>Olfato</b>	Aroma ligeiramente floral
<b>Paladar</b>	Ligeiramente floral, ligeiramente doce e ligeiramente fresco

## RECOMENDAÇÃO

<b>Servir</b>	7°C
<b>Sugestão</b>	Aperitivos e carnes
<b>Consumo</b>	Beber jovem
<b>Acondicionamento</b>	Em local escuro e posição horizontal

## VITICULTURA

<b>Clima</b>	Atlântico
<b>Tipo de solo</b>	Granítico Franco Arenoso
<b>Castas</b>	Loureiro
<b>Área de vinha</b>	1.800 ha
<b>Tipo condução</b>	Cordão
<b>Validade</b>	2023
<b>Média produção</b>	8-10 ton/ha
<b>Tipo trabalho</b>	Trabalho manual
<b>Proc. vinificação</b>	Método clássico
<b>Quant. produzida</b>	10.000 L

## ANÁLISES

<b>Álcool volume</b>	12%
<b>pH</b>	3,1
<b>Acidez total</b>	6,4 (g/l)
<b>Açúcar residual</b>	4 (g/l)

## LOGÍSTICA

<b>Código barras</b>	5 601 731 404 577
<b>Garrafas por caixa</b>	3 x 750 ml
<b>Dimensão da caixa</b>	270x90x340 mm
<b>Peso da caixa</b>	5,300 kg
<b>Código da caixa</b>	35 601 731 404 578

## 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>	Sparkling
<b>Vintage</b>	2018
<b>History</b>	Producer since 1959
<b>Gold medal</b>	Sakura Japan JP/17

## TASTING NOTES

<b>Appearance</b>	Color straw
<b>Nose</b>	Slightly floral aroma
<b>Palate</b>	Slightly floral, slightly sweet and slightly fresh

## RECOMMENDATION

<b>Serving</b>	7°C
<b>Suggestions</b>	Appetizing and dessert
<b>Consumption</b>	Drink young
<b>Storage</b>	Cool and dark place horizontal position

## VITICULTURE

<b>Climate</b>	Atlantic
<b>Soil type</b>	Granitic Sandy Loam
<b>Grapes variety</b>	Loureiro
<b>Vineyard area</b>	1.800 ha
<b>Pruning System</b>	Cordon
<b>Average age of wine</b>	2023
<b>Average production</b>	8-10 ton/ha
<b>Harvest</b>	Manual harvest
<b>Vinification process</b>	Classical method
<b>Quantity produced</b>	10.000 L

## ANALASYS

<b>Alcohol by volume</b>	12%
<b>pH</b>	3,1
<b>Total Acidity</b>	6,4 (g/l)
<b>Residual sugar</b>	4 (g/l)

## LOGISTICS

<b>EAN code</b>	5 601 731 404 577
<b>Bottle per case</b>	3 x 750 ml
<b>Case dimension</b>	270x90x340 mm
<b>Case weight</b>	5,300 kg
<b>ITF code</b>	35 601 731 404 578



# ESPUMANTE LOUREIRO BRUTO

ADEGA  
PONTE DE LIMA

