

## PERFIL

<b>Marca</b>	Adega Ponte de Lima
<b>Produtor</b>	Adega Coop. Ponte de Lima
<b>Enólogo</b>	Fernando Moura/Rita Araújo
<b>Classificação</b>	DOC
<b>Tipo</b>	Vinho Branco
<b>Colheita</b>	2019
<b>História</b>	Fundada em 1959
<b>Medalha ouro</b>	Prodexpo RU/17-18-19
<b>Medalha prata</b>	International Wine Challenge UK/19 Le Challenge International du Vin FR/18 Wine Masters PT/17-18 Berliner Wine Trophy DE/17 Mundus Vini DE/16 - 17
<b>Medalha bronze</b>	International Wine & Spirit Competition UK/17-18-19

## NOTAS DE PROVA

<b>Aparência</b>	Cor citrina
<b>Olfato</b>	Frutos cítricos e floral
<b>Paladar</b>	Frutado, Floral, Encorpado e Seco

## RECOMENDAÇÃO

<b>Servir</b>	10°C
<b>Sugestão</b>	Aperitivos, ostras, mariscos, sushi, peixe, bacalhau, todas as variedades de carnes, massa, salada, sobremesas
<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>	2021/2022
<b>Média produção</b>	8-10 ton/ha
<b>Tipo trabalho</b>	Trabalho manual
<b>Proc. vinificação</b>	Maceração pelicular pré-fermentativo. Fermentação controlada. Estagio mínimo de 3 meses sobre borras finas
<b>Quant. produzida</b>	60.000 L

## ANÁLISES

<b>Álcool volume</b>	12,5%
<b>pH</b>	3,2
<b>Acidez total</b>	6,6 (g/l)
<b>Açúcar residual</b>	3,5 (g/l)

## LOGÍSTICA

<b>Código barras</b>	5 601 731 204 528
<b>Garrafas por caixa</b>	6 x 750 ml
<b>Dimensão da caixa</b>	225x155x350 mm
<b>Peso da caixa</b>	8,40 kg
<b>Código da caixa</b>	65 601 731 204 520
<b>Caixas por palete</b>	100 caixas de 6 x 750 ml
<b>Dimensão palete</b>	1,20x0,80x1,55 m
<b>Peso da palete</b>	860 kg

## PROFILE

<b>Brand</b>	Adega Ponte de Lima
<b>Producer</b>	Adega Coop. Ponte de Lima
<b>Wine Maker</b>	Fernando Moura/Rita Araújo
<b>Classification</b>	DOC
<b>Type</b>	White Wine
<b>Vintage</b>	2019
<b>History</b>	Producer since 1959
<b>Gold medal</b>	Prodexpo RU/17-18-19
<b>Silver medal</b>	International Wine Challenge UK/19 Le Challenge International du Vin FR/18 Wine Masters PT/17-18 Berliner Wine Trophy DE/17 Mundus Vini DE/16 - 17
<b>Bronze medal</b>	International Wine & Spirit Competition UK/17-18-19

## TASTING NOTES

<b>Appearance</b>	Citrine colour
<b>Nose</b>	Citric fruits and floral
<b>Palate</b>	Fruity, Floral, Full-bodied and Dry

## RECOMMENDATION

<b>Serving</b>	10°C
<b>Suggestions</b>	Appetizing, oysters, seafood, sushi, fish, codfish, all meat variety, pasta, salad, desserts
<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>	2021/2022
<b>Average production</b>	8-10 ton/ha
<b>Harvest</b>	Manual harvest
<b>Vinification process</b>	Pre-fermentative skin contact maceration. Controlled Fermentation. Minimum of 3 months of lees aging.
<b>Quantity produced</b>	60.000 L

## ANALYSIS

<b>Alcohol by volume</b>	12,5%
<b>pH</b>	3,2
<b>Total Acidity</b>	6,6 (g/l)
<b>Residual sugar</b>	3,5 (g/l)

## LOGISTICS

<b>EAN code</b>	5 601 731 204 528
<b>Bottle per case</b>	6 x 750 ml
<b>Case dimension</b>	225x155x350 mm
<b>Case weight</b>	8,40 kg
<b>ITF code</b>	65 601 731 204 520
<b>Cases per pallet</b>	100 cases of 6 x 750 ml
<b>Pallet dimension</b>	1,20x0,80x1,55 m
<b>Pallet weight</b>	860 kg



**VINHO  
VERDE**  
**LOUREIRO**  
COLHEITA  
SELECIONADA

**ADEGA  
PONTE  
DE LIMA**

