

PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Rosé
Colheita	2019
História	Fundada em 1959
Medalha ouro	Berliner Wine Trophy DE/19
Medalha prata	Prodexpo RU/18-19 International Wine & Spirit Competition UK/18 Mundial du Rosé FR/17-18 Wine Master Challenge PT/17
Medalha bronze	International Wine Challenge UK/19

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor salmão
Olfato	Frutos vermelhos
Paladar	Sabor delicado, ligeiramente doce, frutos vermelhos e silvestres

RECOMENDAÇÃO

Servir	8°C - 9°C
Sugestão	Aperitivos, peixe, bacalhau, todas as variedades de carnes, massa, salada e sobremesas
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso
Castas	Vinhão, Espadeiro e Borraçal
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2021/2022
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Fermentação em cuba aberta com controlo de temperatura
Quant. produzida	150.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	11%
pH	3,3
Acidez total	6,9 (g/l)
Açúcar residual	12,5 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 101 612
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	228x153x330 mm
Peso da caixa	7,75 kg
Código da caixa	65 601 731 101 614
Caixas por pallet	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão pallet	1,20x0,80x1,50 m
Peso da pallet	795 kg

PROFILE

Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	Rose Wine
Vintage	2019
History	Producer since 1959
Gold medal	Berliner Wine Trophy DE/19
Silver medal	Prodexpo RU/18-19 International Wine & Spirit Competition UK/18 Mundial du Rosé FR/17 - 18 Wine Master Challenge PT/17
Bronze medal	International Wine Challenge UK/19

TASTING NOTES

Appearance	Salmon colour
Nose	Red fruits
Palate	Delicate flavor, slightly sweet red berries and wild

RECOMMENDATION

Serving	8°C - 9°C
Suggestions	Appetizing, fish, codfish, all meat variety, pasta, salad and desserts
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Vinhão, Espadeiro and Borraçal
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2021/2022
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controlled temperature
Quantity produced	150.000 L

ANALYSIS

Alcohol by volume	11%
pH	3,3
Total Acidity	6,9 (g/l)
Residual sugar	12,5 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 101 612
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	228x153x330 mm
Case weight	7,75 kg
ITF code	65 601 731 101 614
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,50 m
Pallet weight	795 kg



VINHO
VERDE
ROSÉ

ADEGA
PONTE
DE LIMA

