



ADEGAMÃE

ESPUMANTE ADEGAMÃE

2015

750ML

FICHA TÉCNICA

País // Portugal

Região // Lisboa

Localização das Vinhas // Ventosa, Torres Vedras, Portugal

Vinha de ligeira encosta

Clima // Atlântico

Solos // Argilo-Calcário

Tipo // Branco Bruto

Castas // Chardonnay, Fernão Pires

Denominação // Vinho Regional Lisboa

Vinificação // Vindima manual para caixas de 18 kg. Ligeira prensagem sem desengace. Decantação a frio, seguida de fermentação em cubas de inox durante 15 dias. Após 2 meses de estágio em cuba, inoculação e enchimento para garrafas onde fermentou segundo o método clássico. Estágio sob borras na garrafa durante 10 meses.

Notas de Prova // Cor amarelo citrino. Perfil muito atlântico, com notas muito minerais e frescas. Ligeiro brioche. Bom volume com uma bolha muito elegante. Final intenso e refrescante.

Gastronomia // Perfeito com umas ostras e sushi. Ou como aperitivo.

Observações // Servir à temperatura 8-10°C.

Teor Álcool // 12%vol

Acidez Total // 6.5g/l

pH // 3.32

Produção // 6550

Engarrafamento | Lançamento // Janeiro 2016 | Dezembro 2016

Enologia // Anselmo Mendes e Diogo Lopes

Caixa Cartão (6 x 0,75l)

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura (mm)	322	176	894	Nº de Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	82	327	1160	Nº de Caixas / Camada	10/3 + 9/2
Profundidade (mm)	82	251	753	Nº de Camadas / Palete	5
Peso Líquido (Kg)	0,75	4,5	216	Nº de Caixas / Palete	48
Peso Bruto (Kg)	1,55	9,65	463,2		

Garrafa Espumante de Qualidade 0,75l

EAN // 5600209866091

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600209866093

