



ADEGAMÃE

ADEGAMÃE 221

2015

750ML

FICHA TÉCNICA

País // Portugal

Localização das Vinhas // Torres Vedras e Monção

Clima // Atlântico

Solos // Argilo-Calcário e Granítico

Tipo // Branco

Castas // Alvarinho

Denominação // Vinho de Portugal

Vinificação // Desengace total, maceração na prensa durante 8 horas, decantação a frio e fermentação em barricas de carvalho francês. Batonnage durante 9 meses, sob borras finas. Os vinhos fermentaram em separado e o lote final foi feito após os 9 meses de estágio.

Notas de Prova // Nariz intrigante. Notas da casta, toranja e mel com um toque de pedra, mineralidade. Volumoso na boca, com bastante textura. Fruta citrina, muito expressivo e rico. Final intenso com ligeira salinidade.

Gastronomia // Com peixes no forno e mariscos.

Observações // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 10°C.

Servir à temperatura de 10°C. Pronto para consumo, com excelente evolução em garrafa nos próximos 10 anos.

Teor Álcool // 12,5%vol

Acidez Total // 6.25g/l

pH // 3.25

Produção // 2703 Garrafas

Engarrafamento | Lançamento // Agosto 2016 | Março 2017

Enologia // Anselmo Mendes e Diogo Lopes

Caixa Madeira (3 x 0,75l)

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura (mm)	297	101	751	Nº de Garrafas / Caixa	3
Largura (mm)	80	293	800	Nº de Caixas / Camada	11
Profundidade (mm)	80	336	1200	Nº de Camadas / Palete	6
Peso Líquido (Kg)	0,75	2,25	148,5	Nº de Caixas / Palete	66
Peso Bruto (Kg)	1,36	5,77	401,82		

Garrafa 221 0,75l

EAN // 5600209866138

Caixa de Madeira (3 x 0,75l)

ITF // 35600209866139

ADEGAMÃE
2 REGIÕES 2 ENÓLOGOS 1 CASTA

