



ADEGAMÃE

TOURIGA FRANCA

ADEGAMÃE
2016

750ML

FICHA TÉCNICA

País // Portugal

Região // Lisboa

Localização das Vinhas // Alenquer, Portugal; vinha de ligeira encosta

Clima // Atlântico

Solos // Argilo-Calcário

Tipo // Tinto

Castas // Touriga Franca

Denominação // IG Lisboa

Vinificação // Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total. Maceração pré fermentativa durante 2 dias. Fermentação com temperatura controlada durante 15 dias. Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

Notas de Prova // Cor ruby profunda. Aroma a frutos pretos maduros, ginjas e ameixas. Ligeira nota de especiaria. Boa estrutura, corpo médio, taninos aveludados. Boa frescura e elegância.

Gastronomia // Carnes vermelhas e assados no forno

Observações // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 16°C.

Teor Álcool // 13,5%vol

Acidez Total // 4.53g/l

pH // 3.98

Produção // 7 000 Garrafas de 0.75l

Engarrafamento | Lançamento // Agosto de 2018 | Maio 2019

Enologia // Anselmo Mendes e Diogo Lopes

Caixa Cartão (6 x 0,75l)

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura (mm)	296	165	1445	Nº de Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	80	303	800	Nº de Caixas / Camada	11
Profundidade (mm)	80	252	1200	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,75	4,5	396	Nº de Caixas / Palete	88
Peso Bruto (Kg)	1,36	8,38	758		

Garrafa Touriga Franca 0,75l **EAN** // 5600999400215

Caixa de Cartão (6 x 0,75l) **ITF** // 65600999400217

