



ADEGAMÃE

ESPUMANTE ADEGAMÃE

BLANC DE BLANC 2016

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**Castas** // Arinto e Chardonnay**Denominação** // IG Lisboa**Vinificação** // Ligeira prensagem, decantação a frio, fermentação alcoólica a 14-15°C durante 15 dias. Após esta ficou em batonnage sobre borras finas durante 4 meses. Após o estágio, engarrafamento e consequente fermentação em garrafa. Estágio sobre borras durante 18 meses.**Notas de Prova** // Cor citrina. Aroma a frutos secos e brioche. Bolha fina e persistente. Final intenso com grande complexidade.**Gastronomia** // Como aperitivo ou a acompanhar pratos de mariscos ao natural.**Observações** // Servir à temperatura 8-10°C.**Teor Álcool** // 12%vol**Acidez Total** // 5.4g/l**pH** // 3.36**Produção** // 8500**Engarrafamento | Lançamento** // Julho 2017 | Outubro 2018**Enologia** // Anselmo Mendes e Diogo Lopes

Caixa Cartão (6 x 0,75l)

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura (mm)	296	309	1700	Nº de Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	80	175	800	Nº de Caixas / Camada	10
Profundidade (mm)	80	253	1200	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,75	4,5	472,5	Nº de Caixas / Palete	80
Peso Bruto (Kg)	1,36	8,35	898		

Garrafa Espumante 0,75l

EAN // 5600999400277

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600999400279