



ADEGAMÃE

ESPUMANTE ADEGAMÃE

(CHARMAT)

2017

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 // Fernão Pires e Castelão

Denominação // IG Lisboa

Vinificação // Ligeira prensagem, decantação a frio, fermentação alcoólica a 14-15°C durante 15 dias. Após esta ficou em estágio durante 3 meses. Seguiu-se a inoculação e fermentação em cuba pelo método Charmat e consequente engarrafamento.

Notas de Prova // Bolha fina, aroma com notas cítricas. Muito fresco na boca, com boa acidez e muito equilíbrio.

Gastronomia // Ideal a acompanhar qualquer tipo de peixe e marisco. Perfeita combinação com sushi e saladas.

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

Teor Álcool // 12%vol

Acidez Total // 9.7g/l

pH // 2.95

Produção // 30 000

Engarrafamento | Lançamento // Dezembro 2018

Enologia // Anselmo Mendes e Diogo Lopes

Caixa Cartão (6 x 0,75l)

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura (mm)	300	180	1550	Nº de Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	88	330	800	Nº de Caixas / Camada	10
Profundidade (mm)	88	260	1200	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,75	4,5	360	Nº de Caixas / Palete	80
Peso Bruto (Kg)	1,55	9,3	765		

Garrafa Espumante de Qualidade 0,75l

EAN // 5600999400314

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600999400316

