



ADEGAMÃE

CABERNET SAUVIGNON

ADEGAMÃE 2017

750ML

FICHA TÉCNICA

País // Portugal**Região** // Lisboa**Localização das Vinhas** // Alenquer, Portugal; vinha de ligeira encosta**Clima** // Atlântico**Solos** // Argilo-Calcário**Tipo** // Tinto**Castas** // Cabernet Sauvignon**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. Maceração pós-fermentativa de 10 dias. Estágio de 10 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.**Notas de Prova** // Cor ruby profunda. Muito intenso, quase químico com notas vegetais da casta e alguma fruta silvestre. Especiarias, e boa barrica. Corpo médio, com taninos firmes e final com muita personalidade.**Gastronomia** // Combina bem com carnes vermelhas e caça.**Observações** // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 16°C.**Teor Álcool** // 14%vol**Acidez Total** // 5.11g/l**pH** // 3.59**Produção** // 7 000**Engarrafamento | Lançamento** // Julho 2019 | Março 2020**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	302	800	Nº de Caixas / Camada	11
Profundidade (mm)	80	251	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 Cab. Sauvignon 0,75l **EAN** // 5600209865292**Caixa de Cartão (6 x 0,75l)** **ITF** // 65600209865294

ADEGAMÃE
CABERNET
SAUVIGNON
2017