



ADEGAMÃE

# PETIT VERDOT

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** // Petit Verdot

**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.

**Notas de Prova** // Cor ruby. Aroma a frutos silvestres, ginjas e cerejas. Ligeiro toque de especiaria. Muito elegante na boca, equilibrado e intenso.

**Gastronomia** // Parceiro ideal para um churrasco e carnes assadas no forno.

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

**Teor Álcool** // 13,5%vol

**Acidez Total** // 5.16g/l

**pH** // 3.64

**Produção** // 7 000

**Engarrafamento | Lançamento** // Julho 2019 | Novembro 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 Petit Verdot 0,75l

**EAN** // 5600209865544

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

**ITF** // 65600209865546

ADEGAMÃE  
PETIT  
VERDOT  
2017