



ADEGAMÃE

VIOGNIER

ADEGAMÃE
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 // Viognier

Denominação // IG Lisboa

Vinificação // Desengace total, ligeira prensagem, decantação a frio, fermentação em barricas usadas de carvalho francês. Fez batonnage durante 6 meses.

Notas de Prova // Notas muito florais e de pêssego branco. Conjunto muito elegante. Ligeira nota de fruto seco. Estruturado na boca com bom volume e intenso final.

Gastronomia // Vai bem com qualquer prato à base de peixe e com queijos de pasta mole.

Observações // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 10°C. Servir à temperatura de 10°C.

Teor Álcool // 13,5%vol

Acidez Total // 6.0g/l

pH // 3.43

Produção // 3000

Engarrafamento | Lançamento // Fevereiro 2018

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	9
Peso Líquido (Kg)	0,75	4,5	396	Nº de Caixas / Palete	88
Peso Bruto (Kg)	1,36	8,38	758		

Garrafa Viognier 0,75l

EAN // 5600209865179

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600209865171

