



ADEGAMÃE

PINOT NOIR

ADEGAMÃE 2018

750ML

FICHA TÉCNICA

País // Portugal**Região** // Lisboa**Localização das Vinhas** // Ventosa, Torres Vedras, Portugal

Vinha de ligeira encosta

Clima // Atlântico**Solos** // Argilo-Calcário**Tipo** // Tinto**Castas** // Pinot Noir**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 novas de carvalho francês.**Notas de Prova** // Cor ligeiro ruby. Aroma a frutas vermelhas como cerejas e cassis. Muito intenso e fresco. Boca muito macia com taninos doces. Termina com elegância.**Gastronomia** // Comida internacional e queijos.**Observações** // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 16°C.**Teor Álcool** // 13%vol**Acidez Total** // 5.98g/l**pH** // 3.58**Produção** // 10 000**Engarrafamento | Lançamento** // Março 2020 | Outubro 2020**Enologia** // Anselmo Mendes e Diogo Lopes

Caixa Cartão (6 x 0,75l)

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura (mm)	296	170	1784	Nº de Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	80	36	1200	Nº de Caixas / Camada	11
Profundidade (mm)	80	252	800	Nº de Camadas / Palete	9
Peso Líquido (Kg)	0,75	4,5	396	Nº de Caixas / Palete	99
Peso Bruto (Kg)	1,36	8,4	814		

Garrafa Pinot Noir 0,75l

EAN // 5600209865650

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600209865652ADEGAMÃE
PINOT
NOIR
2018