



ADEGAMÃE

ARINTO

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** // Branco**Castas** // Arinto**Denominação** // IG Lisboa**Vinificação** // Desengace total, ligeira prensagem, decantação a frio, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada (15-16°C), durante 15 dias.Ficou em *batonnage* durante 6 meses.**Notas de Prova** // Aroma a flor de laranjeira. Profundamente mineral, sílex e pedra molhada. Muito refrescante na boca, com uma acidez viva e final limonado.**Gastronomia** // Perfeito para mariscos e sushi.**Observações** // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 10°C.

Servir à temperatura de 10°C.

Teor Álcool // 12,5%vol**Acidez Total** // 6.8g/l**pH** // 3.18**Produção** // 3 000**Engarrafamento | Lançamento** // Março 2019 | Abril 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	306	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 Alvarinho 0,75l

EAN // 5600999400062

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600999400064

ADEGAMÃE
ARINTO
2018