



ADEGAMÃE

# SAUVIGNON BLANC

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** // Sauvignon Blanc

**Denominação** // IG Lisboa

**Vinificação** // Desengace total, maceração pelicular durante 6 horas, ligeira prensagem, decantação a frio em cubas de inox a temperatura controlada (15-16°C), durante 15 dias. Ficou em battonage durante 6 meses.

**Notas de Prova** // Grande intensidade aromática, misto de notas tropicais como a lichia e algumas mais vegetais como o figo. Intenso na boca, com a fruta a reaparecer. Final perfumado.

**Gastronomia** // Sushi, peixes grelhados e saladas.

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

Servir à temperatura de 10°C.

**Teor Álcool** // 12,5%vol

**Acidez Total** // 6.30g/l

**pH** // 3.38

**Produção** // 7 000 Garrafas

**Engarrafamento | Lançamento** // Março 2019 | Agosto 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	8,43	758		

Garrafa Sauvignon Blanc 0,75l **EAN** // 5600209865209

Caixa de Cartão (6 x 0,75l) **ITF** // 65600209865201

