



ADEGAMÃE

VIOSINHO

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 // Viosinho

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 4 meses.

Notas de Prova // Cor amarelo citrino. Notas de flores brancas e ameixas. Perfil mineral, acidez vibrante. Final intenso.

Gastronomia // Perfeito com sushi, peixes grelhados, marisco e peixes no forno.

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

Servir à temperatura de 10°C.

Teor Álcool // 12,5%vol

Acidez Total // 6.9g/l

pH // 3.22

Produção // 10 000 Garrafas

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

Garrafa Viosinho 0,75l

EAN // 5600209865162

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600209865164

ADEGAMÃE
VIOSINHO
2018

Este vinho pertence à Denominação de Origem Protegida Viosinho, com o qual se identifica a região vinícola de Lisboa. A Adegamãe, Sociedade Agrícola, Lda, produz este vinho em parceria com os produtores locais da região. A Adegamãe, Sociedade Agrícola, Lda, é a única produtora de Viosinho em Portugal.