



ADEGAMÃE

ADEGAMÃE 221

2017

750ML

FICHA TÉCNICA

País // Portugal**Localização das Vinhas** // Torres Vedras e Monção**Clima** // Atlântico**Solos** // Argilo-Calcário e Granítico**Tipo** // Branco**Castas** // Alvarinho**Denominação** // IG Lisboa

Vinificação // Desengace total, maceração na prensa durante 8 horas, decantação a frio e fermentação em barricas de carvalho francês. *Batonnage* durante 9 meses, sob borras finas. Os vinhos fermentaram em separado e o lote final foi feito após os 9 meses de estágio.

Notas de Prova // Apresenta uma cor ligeiramente evoluída, de cor palha dourada, mas brilhante e atractiva.

Mais que a sua intensidade é a riqueza aromática que o evidencia, a evolução dos aromas citrinos, lembrando a casca de laranja, à fruta branca madura e um toque de mel, aromas bem integrados pela madeira em que fermentou e estagiou, resultando numa boa complexidade aromática.

Uma acidez viva e bem equilibrada para um bom volume de boca, textura, cremosidade e qualidade de fruta, confere a este vinho um paladar harmonioso e estruturado, antevendo uma boa longevidade a este Alvarinho.

Gastronomia // Com peixes no forno e mariscos.

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

Servir à temperatura de 10°C. Pronto para consumo, com excelente evolução em garrafa nos próximos 10 anos.

Teor Álcool // 12,5%vol**Acidez Total** // 4.98g/l**pH** // 3.46**Produção** // 2530 Garrafas**Engarrafamento | Lançamento** // Agosto 2018 | Março 2021**Enologia** // Anselmo Mendes e Diogo Lopes

Caixa Madeira (3 x 0,75l)

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura (mm)	297	101	751	Nº de Garrafas / Caixa	3
Largura (mm)	80	293	800	Nº de Caixas / Camada	11
Profundidade (mm)	80	336	1200	Nº de Camadas / Palete	6
Peso Líquido (Kg)	0,75	2,25	148,5	Nº de Caixas / Palete	66
Peso Bruto (Kg)	1,36	5,77	401,82		

Garrafa 221 0,75l

EAN // 5600209866138

Caixa de Madeira (3 x 0,75l)

ITF // 35600209866139