



ADEGAMÃE

221

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM

0,75

ANO

2020

TEOR ÁLCOOL

12,0% vol.

ACIDEZ TOTAL

6,99 g/l

pH

3,47

PRODUÇÃO

2700

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO

Maio 2021 | Março 2024

ENOLOGIA

Diogo Lopes

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Lisboa e Minho

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS

Torres Vedras e Monção

CLIMA

Atlântico

SOLOS

Argilo-Calcário e Granítico

GARRAFA

EAN // 5600209866138

CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)

ITF // 35600209866139



INFORMAÇÕES

TIPO

Branco

CASTAS

Alvarinho

DENOMINAÇÃO

Vinho de Portugal

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

Cor palha dourada, 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 este vinho a 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.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

	Gar.	Cx.	Pal.
ALTURA (MM)	293	300	1700
LARGURA (MM)	84	260	800
PROFUNDIDADE (MM)	84	175	1200
PESO LÍQUIDO (KG)	0,75	4,5	473
PESO BRUTO (KG)	1,16	7,26	785
Nº DE GARRAFAS/CAIXA	6		
Nº DE CAIXAS/CAMADA	21		
Nº DE CAMADAS/PALETE	5		
Nº DE CAIXAS/PALETE	105		