

ADEGAMÃE

PINOT NOIR

VINHO ROSÉ, ROSE WINE

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM

0,75

ANO

2024

TEOR ÁLCOOL

12% vol.

ACIDEZ TOTAL

6,33g/l

pH

3,45g/l

PRODUÇÃO

2800

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO

Agosto 2025 | Novembro 2025

ENOLOGIA

Diogo Lopes

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Lisboa

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS

Ventosa, Torres Vedras, Portugal;

Vinha de ligeira encosta

CLIMA

Atlântico

SOLOS

Argilo-Calcário

GARRAFA

EAN // 5600999401373

CAIXA DE CARTÃO (0,75CL)

ITF // 65600999401375



INFORMAÇÕES

TIPO

Rosé

CASTAS

Pinot Noir

DENOMINAÇÃO

IG Lisboa

VINIFICAÇÃO

Vindima Manual. Carga direta à prensa com aproveitamento do primeiro aperto. Decantação estática a frio durante 48h seguida de fermentação em cubas de inox durante 20 dias. Estágio sobre borras finas durante 8 meses.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor salmão brilhante e atractiva; aroma jovem, intenso e rico com notas florais frescas, mas dominando os aromas frutados de cereja e morango com ligeiro toque especiado; vinho seco, acidez refrescante e equilibrada, bom volume de boca sem perder a delicadeza de um Rosé, com um final frutado, vivo e persistente.

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar saladas, massas frescas e frutos do mar.

OBSERVAÇÕES

Conservar a garrafa deitada à temperatura de 10°C. Servir à temperatura de 10°C.

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		