

ADEGAMÃE PINOT NOIR

ATLANTIC WINES

ATLANTIC WINES

TECHNICAL INFORMATION

LITERS

0,75

YEAR

2023

ALCOHOL CONTENT

13,0% vol.

TOTAL ACIDITY

5,97 g/l

pH

3,51

PRODUCTION

4000

BOTTLING|LAUNCH

January 2024 | January 2024

WINEMAKERS

Diogo Lopes

DESIGNATION OF ORIGIN

COUNTRY

Portugal

REGION

Lisbon

VINEYARD LOCATION

Ventosa, Torres Vedras, Portugal;
slightly sloping vineyard

CLIMATE

Atlantic

SOIL

Limestone

BOTTLE

EAN // 5600999401373

CARDBOARD BOX (6X 0,75CL)

ITF // 65600999401375



INFORMATIONS

TYPE

Rose

GRAPE VARIETIES

Pinot Noir

CLASSIFICATION

IG Lisboa

WINEMAKING

Manual harvest. Light pressing, cold static decantation for 48 hours followed by fermentation in stainless steel vats for 20 days. Aging on fine lees for 8 months.

TASTING NOTES

Bright, enticing salmon-pink colour; youthful, intense and rich aroma combining fresh floral notes, dominating aromas of cherry and strawberry and a hint of spices; this is a dry wine, showing refreshing and balanced acidity, full on the palate without losing its Rosé lightness; delivers a fruity, lively and persistent finish.

FOOD PAIRING

Pairs with salads, fresh pasta and seafood.

REMARKS

Keep the bottle lying at a temperature of 10°C.
Serve at 10°C.

LOGISTICS INFORMATION

	Bot.	Box	Pal.
HEIGHT (MM)	293	300	1700
WIDTH (MM)	84	260	800
DEPTH (MM)	84	175	1200
NET WEIGHT (KG)	0,75	4,5	473
GROSS WEIGHT (KG)	1,16	7,26	785
N. OF BOTTLES/BOX	6		
N. OF BOXES/ LAYER	21		
N. OF LAYERS/ PALLET	5		
N. OF BOXES/ PALLET	105		

ADEGAMÃE

PINOT NOIR

ATLANTIC WINES

ATLANTIC WINES

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM

0,75

ANO

2023

TEOR ÁLCOOL

13,0% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,97 g/l

pH

3,51

PRODUÇÃO

4000

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO

Janeiro 2024 | Janeiro 2024

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 (6X 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		