



## ADEGAMÃE

Organic &amp; Regenerative Wines

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

## LITRAGEM

0,75

## ANO

2022

## TEOR ÁLCOOL

13,5% vol.

## ACIDEZ TOTAL

6,21 g/l

## pH

3,31

## PRODUÇÃO

3000

## ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO

Abril 2023 | Maio 2023

## ENOLOGIA

Diogo Lopes e Anselmo Mendes

## DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

## PAÍS

Portugal

## REGIÃO

Lisboa

## LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS

Ventosa, Torres Vedras, Portugal

## CLIMA

Atlântico

## SOLOS

Argilo-Calcário

## GARRAFA

EAN // 5600999401625

## CAIXA DE CARTÃO (6X0,75CL)

ITF // 65600999401627



## INFORMAÇÕES

## TIPO

Branco

## CASTAS

Viosinho, Alvarinho, Arinto, Fernão Pires

## DENOMINAÇÃO

IG Lisboa

## VINIFICAÇÃO

Desengace total, ligeira prensagem, decantação a frio e fermentação alcoólica a temperatura controlada (entre 12 a 14°C) durante 15 dias. Após a fermentação, ficou em batonnage sobre borras finas durante 4 meses.

## NOTAS DE PROVA

Aroma vivo e de boa intensidade com predominância de fruta branca e frescura citrina numa boa combinação aromática das castas utilizadas. Acidez com boa frescura no paladar, corpo médio e equilibrado realçado pela fruta branca e um final vivo com persistência.

## GASTRONOMIA

Ideal a acompanhar qualquer tipo de peixe e marisco, assim como sushi e saladas.

## OBSERVAÇÕES

Conservar e servir à temperatura de 10°C.

## INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

	Gar.	Cx.	Pal.
ALTURA (MM)	293	305	1700
LARGURA (MM)	84	265	800
PROFUNDIDADE (MM)	84	185	1200
PESO LÍQUIDO (KG)	0,75	4,5	473
PESO BRUTO (KG)	1,16	7,26	783
Nº DE GARRAFAS/CAIXA	6		
Nº DE CAIXAS/CAMADA	21		
Nº DE CAMADAS/PALETE	5		
Nº DE CAIXAS/PALETE	105		