



ADEGAMÃE

Organic & Regenerative Wines

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM

0,75

ANO

2023

TEOR ÁLCOOL

13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,62 g/l

pH

3,34

PRODUÇÃO

13 500

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO

Abril 2024 | Novembro 2024

ENOLOGIA

Diogo Lopes

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 (6X 0,75CL)

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	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		