

PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2016
História	Fundada em 1959
Medalha bronze	Decanter Asia Wine Awards HK/15 International Wine & Spirit Competition UK/15
Recomendado	International Wine Challenge UK/15

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor citrina
Olfato	Frutos cítricos
Paladar	Meio seco

RECOMENDAÇÃO

Servir	8°C
Sugestão	Aperitivos, peixe, bacalhau, todas as variedades de carnes, massa, salada, sobremesas
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Franco arenoso
Castas	Loureiro, Trajadura
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2018/2019
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Fermentação em cuba aberta com controlo de temperatura
Quant. produzida	1.000.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	10,5 %
pH	3,18
Acidez total	7,3 (g/l)
Açúcar residual	12,5 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 203 019
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	236x157x340 mm
Peso da caixa	7,51 kg
Código da caixa	65 601 731 203 011
Caixas por palete	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão palete	1,20x0,80x1,50 m
Peso da palete	772 kg

PROFILE

Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2016
History	Producer since 1959
Bronze Medal	Decanter Asia Wine Awards HK/15 International Wine & Spirit Competition UK/15
Recommended	International Wine Challenge UK/15

TASTING NOTES

Appearance	Citrine colour
Nose	Citric fruits
Palate	Medium-dry

RECOMMENDATION

Serving	8°C
Suggestions	Appetizing, fish, codfish, all meat variety, paste, salad, dessert
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Franc Arenoso
Grapes variety	Loureiro, Trajadura
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2018/2019
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controlled temperature
Quantity produced	1.000.000 L

ANALASYS

Alcohol by volume	10,5 %
pH	3,18
Total Acidity	7,3 (g/l)
Residual sugar	12,5 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 203 019
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	236x157x340 mm
Case weight	7,51 kg
ITF code	65 601 731 203 011
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,50 m
Pallet weight	772 kg



VINHO
VERDE
ADAMADO

ADEGA
PONTE
DE LIMA