



ADEGAMÃE

CHARDONNAY

ADEGAMÃE 2018

750ML

FICHA TÉCNICA

País // Portugal**Região** // Lisboa**Localização das Vinhas** // Ventosa, Torres Vedras, Portugal

Vinha de ligeira encosta

Clima // Atlântico**Solos** // Argilo-Calcário**Tipo** // Branco**Castas** // Chardonnay**Denominação** // IG Lisboa**Vinificação** // Desengace total, ligeira prensagem, decantação a frio seguida de fermentação em barricas de 400L de carvalho francês. Batonnage durante 6 meses.**Notas de Prova** // Notas de fruta branca, pêra e marmelo. Intenso e volumoso na boca. Ligeiro pão torrado no fim. Final longo.**Gastronomia** // Perfeito com peixes gordos e queijos de pasta mole.**Observações** // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 10°C. Servir à temperatura de 10°C.**Teor Álcool** // 12%vol**Acidez Total** // 6,4g/l**pH** // 3,43**Produção** // 1 000**Engarrafamento | Lançamento** // Maio 2019**Enologia** // Anselmo Mendes e Diogo Lopes

Caixa Cartão (6 x 0,75l)

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura (mm)	296	165	1445	Nº de Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	80	303	800	Nº de Caixas / Camada	11
Profundidade (mm)	80	252	1200	Nº de Camadas / Palete	9
Peso Líquido (Kg)	0,75	4,5	396	Nº de Caixas / Palete	88
Peso Bruto (Kg)	1,36	8,38	758		

Garrafa Chardonnay 0,75l

EAN // 5600209865124

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600209865126

ADEGAMÃE
CHARDONNAY
2018