



ADEGAMÃE

ADEGAMÃE TERROIR

2012

750ML

FICHA TÉCNICA

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

Vinha de ligeira encosta

Clima // Atlântico**Solos** // Argilo-Calcário**Tipo** // Tinto**Castas** // Touriga Nacional, Merlot**Denominação** // Vinho Regional Lisboa**Vinificação** // Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total.

Maceração pré fermentativa durante 2 dias. Fermentação à temperatura controlada durante 15 dias. Estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês.

Notas de Prova // Muito complexo. Notas de resina, mineral e fruto preto.

Vigoroso na boca, com bastante estrutura. Taninos maduros e intensos. Bem casado com madeira. Final persistente, longo.

Gastronomia // Ideal no acompanhamento queijos e carnes vermelhas.**Observações** // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 16°C.

Decantar o vinho 30 minutos antes de servir. Servir à temperatura de 16°C.

Teor Álcool // 14,5%vol**Acidez Total** // 5.9g/l**pH** // 3.54**Produção** // 3006**Engarrafamento | Lançamento** // Maio 2014 | Outubro 2016**Enologia** // Anselmo Mendes e Diogo Lopes

Caixa Cartão (6 x 0,75l)

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura (mm)	307	108	1110	Nº de Garrafas / Caixa	3
Largura (mm)	87	296	800	Nº de Caixas / Camada	11
Profundidade (mm)	87	332	1200	Nº de Camadas / Palete	6
Peso Líquido (Kg)	0,75	2,25	182,3	Nº de Caixas / Palete	66
Peso Bruto (Kg)	1,6	6,05	388,8		

Garrafa TERROIR 0,75l

EAN // 5600209865957

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600209865958

ADEGAMÃE
TERROIR 2012

PORTUGUESE ATLANTIC COAST WINE

TINTO Nº 0212