



ADEGAMÃE

PINOT NOIR

ADEGAMÃE 2015

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 // Pinot Noir

Denominação // Vinho Regional Lisboa

Vinificação // Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total. Maceração pré-fermentativa durante 2 dias. Fermentação com temperatura controlada durante 15 dias. Maceração pós-fermentativa de 10 dias. Estágio de 10 meses em barricas novas de carvalho francês.

Notas de Prova // Notas a bagas silvestres. Ligeira especiaria. Muito fresco e elegante na boca. Taninos sedosos, final vibrante.

Gastronomia // Comida internacional e queijos.

Observações // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 16°C.

Teor Álcool // 13,5%vol

Acidez Total // 4.53g/l

pH // 3.56

Produção // 7000

Engarrafamento | Lançamento // Junho 2017

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	8
Peso Líquido (Kg)	0,75	4,5	396	Nº de Caixas / Palete	88
Peso Bruto (Kg)	1,36	8,38	758		

Garrafa Pinot Noir 0,75l

EAN // 5600209865650

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600209865652

