



ADEGAMÃE

ARINTO

ADEGAMÃE

2017

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 // Arinto

Denominação // IG Lisboa

Vinificação // Desengace total, ligeira prensagem, decantação a frio, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada (15-16°C), durante 15 dias.

Ficou em *batonnage* durante 6 meses.

Notas de Prova // Aroma a flor de laranjeira. Profundamente mineral, sílex e pedra molhada. Muito refrescante na boca, com uma acidez viva e final limonado.

Gastronomia // Perfeito para mariscos e sushi.

Observações // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 10°C.

Servir à temperatura de 10°C.

Teor Álcool // 13%vol

Acidez Total // 7.2g/l

pH // 3.2

Produção // 5 000 Garrafas

Engarrafamento | Lançamento // Outubro 2018

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 | 306 | 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 Alvarinho 0,75l

EAN // 5600999400062

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600999400064

ADEGAMÃE
ARINTO
2017