

PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura / André Carneiro
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Tinto
Colheita	2021
História	Fundada em 1959
Medalha prata	Wine Masters Challenge/21

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor vermelho rubi
Olfato	Frutos vermelhos bem maduros
Paladar	Acidez equilibrada, boa estrutura com ligeira adstringência taninosa

RECOMENDAÇÃO

Servir	10°C - 12°C
Sugestão	Aperitivos, peixes gordos, bacalhau, carnes vermelhas e queijos
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso
Castas	Vinhão e Castas Regionais
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2022/2023
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	10,0%
pH	3,3
Acidez total	7,9 (g/l)
Açúcar residual	<1,5 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 101 032
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	236x157x340 mm
Peso da caixa	7,51 kg
Código da caixa	65 601 731 101 034
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 / André Carneiro
Classification	DOC
Type	Red Wine
Vintage	2021
History	Producer since 1959
Silver medal	Wine Masters Challenge/21

TASTING NOTES

Appearance	Ruby colour
Nose	Aroma of ripe red berries
Palate	Balanced acidity, good structure with soft tannins

RECOMMENDATION

Serving	10°C - 12°C
Suggestions	Appetizers, oily fish, codfish, red meat and cheese
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Vinhão and Regional Grapes Varieties
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2022/2023
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controlled temperature
Quantity produced	1.000.000 L

ANALYSIS

Alcohol by volume	10,0%
pH	3,3
Total Acidity	7,9 (g/l)
Residual sugar	<1,5 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 101 032
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	236x157x340 mm
Case weight	7,51 kg
ITF code	65 601 731 101 034
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,50 m
Pallet weight	772 kg



VINHO
VERDE
TINTO

ADEGA
PONTE DE LIMA