

PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura / André Carneiro
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2022
História	Fundada em 1959
Medalha ouro	Prodexpo, Rússia RU/20-21 Asia Wine Trophy 20
Medalha prata	Berliner Wine Trophy DE/20 Concurso De Vinhos De Portugal PT/21 Decanter World Wine Awards /21 Wine Masters PT/20-21
Medalha bronze	Prodexpo, Rússia RU/18-19 International Wine & Spirit Competition UK/21 International Wine Challenge UK/19-21

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor citrina
Olfato	Frutos cítricos e floral
Paladar	Seco

RECOMENDAÇÃO

Servir	8°C - 10°C
Sugestão	Aperitivos, ostras, mariscos, sushi, peixe, bacalhau, todas as variedades de carnes, massa, salada, sobremesas
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso
Castas	Loureiro
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2023/2024
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Fermentação em cuba aberta com controlo de temperatura
Quant. produzida	2.000.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	11,5%
pH	3,1
Acidez total	6,2 (g/l)
Açúcar residual	3,5 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 204 016
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	236x157x340 mm
Peso da caixa	7,51 kg
Código da caixa	65 601 731 204 018
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
Classifier	DOC
Type	White Wine
Vintage	2022
History	Producer since 1959
Gold medal	Prodexpo, Rússia RU/20-21 Asia Wine Trophy 20
Silver medal	Berliner Wine Trophy DE/20 Concurso De Vinhos De Portugal PT/21 Decanter World Wine Awards /21 Wine Masters PT/20-21
Bronze medal	Prodexpo, Rússia RU/18-19 International Wine & Spirit Competition UK/21 International Wine Challenge UK/19-21

TASTING NOTES

Appearance	Citrine colour
Nose	Citric fruits and floral
Palate	Dry

RECOMMENDATION

Serving	8°C - 10°C
Suggestions	Appetizing, oysters, seafood, sushi, fish, codfish, all meat variety, pasta, salad, desserts
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2023/2024
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controled temperature
Quantity produced	2.000.000 L

ANALYSIS

Alcohol by volume	11,5%
pH	3,1
Total Acidity	6,2 (g/l)
Residual sugar	3,5 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 204 016
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	236x157x340 mm
Case weight	7,51 kg
ITF code	65 601 731 204 018
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,50 m
Pallet weight	772 kg



VINHO
VERDE
LOUREIRO

ADEGA
PONTE DE LIMA