

PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura / André Carneiro
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2021
História	Fundada em 1959
Medalha prata	Wine Masters Challenge/21 Wine Masters PT/20
Medalha bronze	International Wine Challenge UK/19

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor citrina
Olfato	Fino, floral, frutado e intenso
Paladar	Sabor delicado bem estruturado e complexo

RECOMENDAÇÃO

Servir	10°C
Sugestão	Aperitivos, peixe, bacalhau, carnes brancas, massa, salada e sobremesas doces
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso
Castas	Loureiro e Trajadura
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	80.000 L

ANÁLISES

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

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 206 010
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	230x150x333 mm
Peso da caixa	8,40 kg
Código da caixa	65 601 731 206 012
Caixas por pallet	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão pallet	1,20x0,80x1,55 m
Peso da pallet	860 kg

PROFILE

Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura / André Carneiro
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2021
History	Producer since 1959
Silver medal	Wine Masters Challenge/21 Wine Masters PT/20
Bronze medal	International Wine Challenge UK/19

TASTING NOTES

Appearance	Citrine colour
Nose	Fine, fruity, floral and intense
Palate	Delicate flavor, well structure and complex

RECOMMENDATION

Serving	10°C
Suggestions	Appetizing, fish, codfish, white meats pasta, salad and sweet desserts
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro and Trajadura
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 controled temperature
Quantity produced	80.000 L

ANALYSIS

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

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 206 010
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	230x150x333 mm
Case weight	8,40 kg
ITF code	65 601 731 206 012
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,55 m
Pallet weight	860 kg



VINHO
VERDE
LOUREIRO TRAJADURA
GRANDE ESCOLHA

ADEGA
PONTE DE LIMA