

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 ouro	Wine Masters Challenge/21
Medalha prata	Sélections Mondiales des Vins CA/19
Medalha bronze	International Wine Challenge UK/21 International Wine & Spirit Competition UK/19-21
Recomendado	International Wine Challenge UK/19

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor citrina
Olfato	Ligeiramente frutado e floral
Paladar	Ligeiramente floral e frutado, encorpado e seco

RECOMENDAÇÃO

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

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso
Castas	Loureiro e Alvarinho
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	50.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	12,0%
pH	3,2
Acidez total	7 (g/l)
Açúcar residual	2,5 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 205 518
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	230x150x333 mm
Peso da caixa	8,40 kg
Código da caixa	65 601 731 205 510
Caixas por palete	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão palete	1,20x0,80x1,55 m
Peso da palete	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
Gold medal	Wine Masters Challenge/21
Silver medal	Sélections Mondiales des Vins CA/19
Bronze medal	International Wine Challenge UK/21 International Wine & Spirit Competition UK/19-21
Recommended	International Wine Challenge UK/19

TASTING NOTES

Appearance	Citrine colour
Nose	Slightly fruity and floral
Palate	Slightly floral and fruity, full bodied and dry

RECOMMENDATION

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

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro and Alvarinho
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	50.000 L

ANALYSIS

Alcohol by volume	12,0%
pH	3,2
Total Acidity	7 (g/l)
Residual sugar	2,5 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 205 518
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	230x150x333 mm
Case weight	8,40 kg
ITF code	65 601 731 205 510
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,55 m
Pallet weight	860 kg



VINHO
VERDE
LOUREIRO ALVARINHO
ESCOLHA

ADEGA
PONTE DE LIMA