

PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2019
História	Fundada em 1959
Medalha ouro	Prodexpo RU/17-18-19
Medalha prata	Wine Masters PT/17-18 Le Challenge International du Vin FR/18 Berliner Wine Trophy DE/17 Mundus Vini DE/16 - 17
Medalha bronze	International Wine Challenge UK/19 International Wine & Spirit Competition UK/17-18-19

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor citrina
Olfato	Frutos cítricos e floral
Paladar	Frutado, Floral, Encorpado e Seco

RECOMENDAÇÃO

Servir	10°C
Sugestão	Aperitivos, 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	2021/2022
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Maceração pelicular pré-fermentativo. Fermentação controlada. Estagio mínimo de 3 meses sobre borras finas
Quant. produzida	60.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	12,5%
pH	3,2
Acidez total	6,6 (g/l)
Açúcar residual	3,5 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 204 528
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	225x155x350 mm
Peso da caixa	8,40 kg
Código da caixa	65 601 731 204 520
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/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2019
History	Producer since 1959
Gold medal	Prodexpo RU/17-18-19
Silver medal	Wine Masters PT/17-18 Le Challenge International du Vin FR/18 Berliner Wine Trophy DE/17 Mundus Vini DE/16 - 17
Bronze medal	International Wine Challenge UK/19 International Wine & Spirit Competition UK/17-18-19

TASTING NOTES

Appearance	Citrine colour
Nose	Citric fruits and floral
Palate	Fruity, Floral, Full-bodied and Dry

RECOMMENDATION

Serving	10°C
Suggestions	Appetizing, fish, codfish, all meat variety, pasta, salad, dessert
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	2021/2022
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Pre-fermentative skin contact maceration. Controlled Fermentation. Minimum of 3 months of lees aging.
Quantity produced	60.000 L

ANALYSYS

Alcohol by volume	12,5%
pH	3,2
Total Acidity	6,6 (g/l)
Residual sugar	3,5 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 204 528
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	225x155x350 mm
Case weight	8,40 kg
ITF code	65 601 731 204 520
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,55 m
Pallet weight	860 kg



VINHO
VERDE

LOUREIRO

COLHEITA
SELECIONADA

ADEGA
PONTE
DE LIMA

