

PERFIL

Marca	Adega Ponte Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Espumante
Colheita	2018
História	Fundada em 1959
Medalha ouro	Sakura Japan JP/17

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor palha
Olfato	Aroma ligeiramente floral
Paladar	Ligeiramente floral, ligeiramente doce e ligeiramente fresco

RECOMENDAÇÃO

Servir	7°C
Sugestão	Aperitivos e carnes
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
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Método clássico
Quant. produzida	10.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	12%
pH	3,1
Acidez total	6,4 (g/l)
Açúcar residual	4 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 404 577
Garrafas por caixa	3 x 750 ml
Dimensão da caixa	270x90x340 mm
Peso da caixa	5,300 kg
Código da caixa	35 601 731 404 578

PROFILE

Brand	Adega Ponte Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	Sparkling
Vintage	2018
History	Producer since 1959
Gold medal	Sakura Japan JP/17

TASTING NOTES

Appearance	Color straw
Nose	Slightly floral aroma
Palate	Slightly floral, slightly sweet and slightly fresh

RECOMMENDATION

Serving	7°C
Suggestions	Appetizing and 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	2023
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Classical method
Quantity produced	10.000 L

ANALASYS

Alcohol by volume	12%
pH	3,1
Total Acidity	6,4 (g/l)
Residual sugar	4 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 404 577
Bottle per case	3 x 750 ml
Case dimension	270x90x340 mm
Case weight	5,300 kg
ITF code	35 601 731 404 578



ESPUMANTE LOUREIRO BRUTO

ADEGA
PONTE
DE LIMA

