

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

NOTAS DE PROVA

Aparência	Límpido, rubi rosado
Olfato	Aroma fermentativo, ligeiramente a frutos silvestres
Paladar	Frutos silvestres, ligeiramente doce

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	Vinhão, Espadeiro e Borraçal
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	3.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	12%
pH	3,25
Acidez total	6,9 (g/l)
Açúcar residual	16 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 101 513
Garrafas por caixa	3 x 750 ml
Dimensão da caixa	270x90x340 mm
Peso da caixa	5,300 kg
Código da caixa	35 601 731 101 513

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

TASTING NOTES

Appearance	Clear, ruby pink
Nose	Fermentative flavor, clearly to wild fruits
Palate	Wild fruits, slightly sweet

RECOMMENDATION

Serving	7°C
Suggestions	Appetizing and meat
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Vinhão, Espadeiro e Borraçal
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	3.000 L

ANALASYS

Alcohol by volume	12%
pH	3,25
Total Acidity	6,9 (g/l)
Residual sugar	16 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 101 513
Bottle per case	3 x 750 ml
Case dimension	270x90x340 mm
Case weight	5,300 kg
ITF code	35 601 731 101 513



ESPUMANTE ROSÉ

ADEGA
PONTE
DE LIMA

