

PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enologo	Fernando Moura / Andr Carneiro
Classicao	DOC
Tipo	Aguardente vnica
Histria	Fundada em 1959
Medalha ouro	CVRVV PT/15
Medalha prata	Prodexpo RU/21

NOTAS DE PROVA

Aparncia	Cor topzio
Olfato	Aroma a madeira, alcol e frutos secos
Paladar	Sabor macio e delicadamente aveludado

RECOMENDAO

Servir	Servir temperatura ambiente
Sugesto	Frutos secos, chocolate ou no m da refeio
Acondicionamento	Em local escuro e posio horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlntico
Tipo de solo	Granitico Franco Arenoso
Proc. vinicao	Estgio em casco de carvalho durante trinta anos Destilao de vinho onde se obtm as troas que posteriormente so submetidas a uma segunda destilao chamada de destilao de reticao. Deste processo o obtem-se uma aguardente que vai posteriormente estagiar em cascos de carvalho durante um perodo mnimo de dez anos

ANLISES

Alcool volume	40%
Acidez total	100E+01
Aucar residual	0.9 (g/l)
Metanol	123.8 (ml/100 cm ³ alc.)

LOGÍSTICA

Cdigo barras	5 601 731 702 130
Garrafas por caixa	1 x 500 ml
Dimenso da caixa	355x65x65 mm
Peso da caixa	1,200 kg
Cdigo da caixa	5 601 731 702 130

PROFILE

Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura / Andr Carneiro
Classification	DOC
Type	Brandy
History	Producer since 1959
Gold medal	CVRVV PT/15
Silver medal	Prodexpo RU/21

TASTING NOTES

Appearance	Topaz color
Nose	Wood, alcohol, dried fruits aroma
Palate	Soft and delicate velvety avor

RECOMMENDATION

Serving	Ambient temperature
Suggestions	Dry fruit, chocolate or at the end of the meal
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

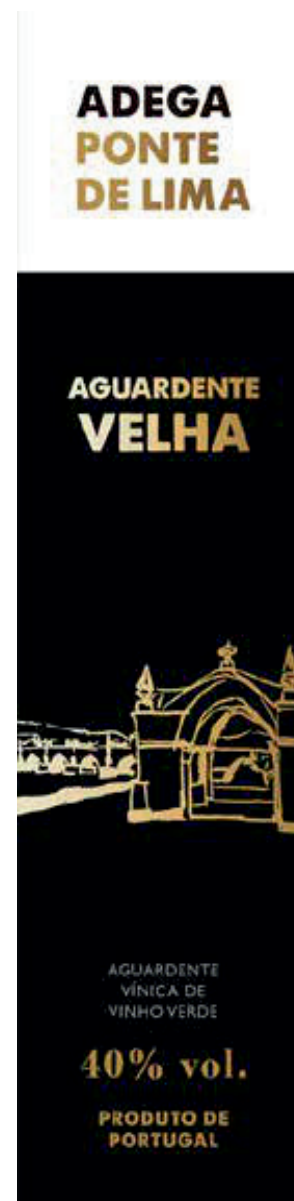
Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Vinication process	Stage in oak casks for ten years Distillation of wine where the mockery is obtained which are subsequently subjected to a second distillation called rectication distillation. From this process a brandy is obtained that will then aged in oak casks for a minimum period of ten years

ANALYSIS

Alcohol by volume	40%
Total Acidity	100E+01
Residual sugar	0.9 (g/l)
Metanol	123.8 (ml/100 cm ³ alc.)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 702 130
Bottle per case	1 x 500 ml
Case dimension	355x65x65 mm
Case weight	1,200 kg
ITF code	5 601 731 702 130



AGUARDENTE
VELHA

ADEGA
PONTE DE LIMA