

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 |

NOTAS DE PROVA

| | |
|------------------|--------------------------------------|
| Aparência | Cor citrina |
| Olfato | Frutos citricos, florais e argilosos |
| Paladar | Ligeiramente floral, argiloso e seco |

RECOMENDAÇÃO

| | |
|-------------------------|--|
| Servir | 8°C - 10°C |
| Sugestão | Aperitivos, ostras, mariscos, sushi, 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 | Solos de xisto |
| Castas | Loureiro |
| Área de vinha | 20 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 | 40.000 L |

ANÁLISES

| | |
|------------------------|-----------|
| Álcool volume | 11,5% |
| pH | 3,1 |
| Acidez total | 6,7 (g/l) |
| Açúcar residual | 3,5 (g/l) |

LOGÍSTICA

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Código barras | 5 601 731 204 078 |
| Garrafas por caixa | 6 x 750 ml |
| Dimensão da caixa | 225x155x350 mm |
| Peso da caixa | 8,40 kg |
| Código da caixa | 65 601 731 204 070 |
| Caixas por pallet | 100 caixas de 6 x 750 ml |
| Dimensão pallet | 1,20x0,80x1,50 m |
| Peso da pallet | 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 |

TASTING NOTES

| | |
|-------------------|--------------------------------|
| Appearance | Citrine colour |
| Nose | Citrus, floral and clayfruits |
| Palate | Lightly floral, clayey and dry |

RECOMMENDATION

| | |
|--------------------|--|
| Serving | 8°C - 10°C |
| Suggestions | Appetizing, oysters, seafood, sushi, fish, codfish, all meat variety, pasta, salad, desserts |
| Consumption | Drink young |
| Storage | Cool and dark place horizontal position |

VITICULTURE

| | |
|-----------------------------|--|
| Climate | Atlantic |
| Soil type | Xiste soils |
| Grapes variety | Loureiro |
| Vineyard area | 20 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 | 40.000 L |

ANALYSIS

| | |
|--------------------------|-----------|
| Alcohol by volume | 11,5% |
| pH | 3,1 |
| Total Acidity | 6,7 (g/l) |
| Residual sugar | 3,5 (g/l) |

LOGISTICS

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| EAN code | 5 601 731 204 078 |
| Bottle per case | 6 x 750 ml |
| Case dimension | 225x155x350 mm |
| Case weight | 8,40 kg |
| ITF code | 65 601 731 204 070 |
| Cases per pallet | 100 cases of 6 x 750 ml |
| Pallet dimension | 1,20x0,80x1,50 m |
| Pallet weight | 860 kg |



VINHO
VERDE
SOLOS DE XISTO

ADEGA
PONTE DE LIMA