

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
Medalha ouro	Berliner Wine Trophy/21 Prodexpo, Rússia RU/19-20
Medalha prata	International Wine & Spirit Competition UK/18 Sakura Japan JP/17
Medalha bronze	International Wine & Spirit Competition UK/15-21 Decanter Asia Wine Awards HK/15
Recomendado	International Wine Challenge UK/15

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor citrina
Olfato	Frutos citricos
Paladar	Meio seco

RECOMENDAÇÃO

Servir	8°C
Sugestão	Aperitivos, 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	Granítico Franco Arenoso
Castas	Loureiro e Trajadura
Área de vinha	1.800 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	1.000.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	10,5%
pH	3,0
Acidez total	6,5 (g/l)
Açúcar residual	12,5 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 203 019
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	236x157x340 mm
Peso da caixa	7,51 kg
Código da caixa	65 601 731 203 011
Caixas por palete	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão palete	1,20x0,80x1,50 m
Peso da palete	772 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
Gold medal	Berliner Wine Trophy/21 Prodexpo, Rússia RU/19-20
Silver medal	International Wine & Spirit Competition UK/18 Sakura Japan JP/17
Bronze medal	International Wine & Spirit Competition UK/15-21 Decanter Asia Wine Awards HK/15
Recommended	International Wine Challenge UK/15

TASTING NOTES

Appearance	Citrine colour
Nose	Citric fruits
Palate	Medium-dry

RECOMMENDATION

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

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro and Trajadura
Vineyard area	1.800 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	1.000.000 L

ANALYSIS

Alcohol by volume	10,5%
pH	3,0
Total Acidity	6,5 (g/l)
Residual sugar	12,5 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 203 019
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	236x157x340 mm
Case weight	7,51 kg
ITF code	65 601 731 203 011
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,50 m
Pallet weight	772 kg



VINHO
VERDE
ADAMADO

ADEGA
PONTE DE LIMA