

PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enlogo	Fernando Moura / Andr Carneiro
Classicao	DOC
Tipo	Espumante
Colheita	2019
Histria	Fundada em 1959
Medalha ouro	Prodexpo RU/21

NOTAS DE PROVA

Aparncia	Lmpido, rubi rosado
Olfato	Aroma fermentativo, ligeiramente a frutos silvestres
Paladar	Frutos silvestres, ligeiramente doce

RECOMENDAO

Servir	7C
Sugesto	Aperitivos e carnes
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posio horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlntico
Tipo de solo	Granitico Franco Arenoso
Castas	Vinho, Espadeiro e Borraal
rea de vinha	1.800 ha
Tipo conduo	Cordo
Validade	2024
Mdia produo	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinicao	Mtodo clssico
Quant. produzida	3.000 L

ANLISES

Alcool volume	12%
pH	3,1
Acidez total	6,5 (g/l)
Aucar residual	16 (g/l)

LOGÍSTICA

Cdigo barras	5 601 731 101 513
Garrafas por caixa	3 x 750 ml
Dimenso da caixa	270x90x340 mm
Peso da caixa	5,300 kg
Cdigo da caixa	65 601 731 101 513

PROFILE

Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura / Andr Carneiro
Classification	DOC
Type	Sparkling
Vintage	2019
History	Producer since 1959
Gold medal	Prodexpo RU/21

TASTING NOTES

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

RECOMMENDATION

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

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Vinho, Espadeiro and Borraal
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2024
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinication process	Classical method
Quantity produced	3.000 L

ANALYSIS

Alcohol by volume	12%
pH	3,1
Total Acidity	6,5 (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	65 601 731 101 513



ESPUMANTE
ROSE

ADEGA
PONTE DE LIMA