

PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enologo	Fernando Moura / Andr Carneiro
Classicao	DOC
Tipo	Espumante
Colheita	2019
Histria	Fundada em 1959

NOTAS DE PROVA

Aparncia	Cor palha
Olfato	Aroma ligeiramente oral
Paladar	Ligeiramente oral, ligeiramente doce e ligeiramente fresco

RECOMENDAO

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

VITICULTURA

Clima	Atlntico
Tipo de solo	Granitico Franco Arenoso
Castas	Loureiro
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	10.000 L

ANLISES

Alcool volume	11%
pH	3,1
Acidez total	7,0 (g/l)
Aucar residual	34 (g/l)

LOGÍSTICA

Cdigo barras	5 601 731 404 560
Garrafas por caixa	3 x 750 ml
Dimenso da caixa	270x90x340 mm
Peso da caixa	5,300 kg
Cdigo da caixa	65 601 731 404 585

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

TASTING NOTES

Appearance	Color straw
Nose	Slightly oral aroma
Palate	Slightly oral, slightly sweet and slightly fresh

RECOMMENDATION

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

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro
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	10.000 L

ANALYSIS

Alcohol by volume	11%
pH	3,1
Total Acidity	7,0 (g/l)
Residual sugar	34 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 404 560
Bottle per case	3 x 750 ml
Case dimension	270x90x340 mm
Case weight	5,300 kg
ITF code	65 601 731 404 585



ESPUMANTE

LOUREIRO
MEIO SECO

ADEGA
PONTE DE LIMA