

ESPUMANTE

LOUREIRO  
BRUTO



ADEGA  
PONTE DE LIMA

## PERFIL

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| <b>Marca</b>         | Adega Ponte de Lima             |
| <b>Produtor</b>      | Adega Coop. Ponte de Lima       |
| <b>Enólogo</b>       | Fernando Moura / André Carneiro |
| <b>Classificação</b> | DOC                             |
| <b>Tipo</b>          | Espumante                       |
| <b>Colheita</b>      | 2019                            |
| <b>História</b>      | Fundada em 1959                 |
| <b>Medalha ouro</b>  | Sakura Japan JP/17              |
| <b>Medalha prata</b> | Prodexpo RU/21                  |

## NOTAS DE PROVA

|                  |                                                              |
|------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Aparência</b> | Cor palha                                                    |
| <b>Olfato</b>    | Aroma ligeiramente floral                                    |
| <b>Paladar</b>   | Ligeiramente floral, ligeiramente doce e ligeiramente fresco |

## RECOMENDAÇÃO

|                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| <b>Servir</b>           | 7°C                                  |
| <b>Sugestão</b>         | Aperitivos e sobremesas              |
| <b>Consumo</b>          | Beber jovem                          |
| <b>Acondicionamento</b> | Em local escuro e posição horizontal |

## VITICULTURA

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| <b>Clima</b>             | Atlântico                |
| <b>Tipo de solo</b>      | Granítico Franco Arenoso |
| <b>Castas</b>            | Loureiro                 |
| <b>Área de vinha</b>     | 1.800 ha                 |
| <b>Tipo condução</b>     | Cordão                   |
| <b>Validade</b>          | 2024                     |
| <b>Média produção</b>    | 8-10 ton/ha              |
| <b>Tipo trabalho</b>     | Trabalho manual          |
| <b>Proc. vinificação</b> | Método clássico          |
| <b>Quant. produzida</b>  | 10.000 L                 |

## ANÁLISES

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| <b>Álcool volume</b>   | 11,5%     |
| <b>pH</b>              | 3,1       |
| <b>Acidez total</b>    | 6,9 (g/l) |
| <b>Açúcar residual</b> | 5,3 (g/l) |

## LOGÍSTICA

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| <b>Código barras</b>      | 5 601 731 404 577  |
| <b>Garrafas por caixa</b> | 3 x 750 ml         |
| <b>Dimensão da caixa</b>  | 270x90x340 mm      |
| <b>Peso da caixa</b>      | 5,300 kg           |
| <b>Código da caixa</b>    | 65 601 731 404 578 |

## PROFILE

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Brand</b>          | Adega Ponte de Lima             |
| <b>Producer</b>       | Adega Coop. Ponte de Lima       |
| <b>Wine Maker</b>     | Fernando Moura / André Carneiro |
| <b>Classification</b> | DOC                             |
| <b>Type</b>           | Sparkling                       |
| <b>Vintage</b>        | 2019                            |
| <b>History</b>        | Producer since 1959             |
| <b>Gold medal</b>     | Sakura Japan JP/17              |
| <b>Silver medal</b>   | Prodexpo RU/21                  |

## TASTING NOTES

|                   |                                                    |
|-------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Appearance</b> | Color straw                                        |
| <b>Nose</b>       | Slightly floral aroma                              |
| <b>Palate</b>     | Slightly floral, slightly sweet and slightly fresh |

## RECOMMENDATION

|                    |                                         |
|--------------------|-----------------------------------------|
| <b>Serving</b>     | 7°C                                     |
| <b>Suggestions</b> | Appetizing and dessert                  |
| <b>Consumption</b> | Drink young                             |
| <b>Storage</b>     | Cool and dark place horizontal position |

## VITICULTURE

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| <b>Climate</b>              | Atlantic            |
| <b>Soil type</b>            | Granitic Sandy Loam |
| <b>Grapes variety</b>       | Loureiro            |
| <b>Vineyard area</b>        | 1.800 ha            |
| <b>Pruning System</b>       | Cordon              |
| <b>Average age of wine</b>  | 2024                |
| <b>Average production</b>   | 8-10 ton/ha         |
| <b>Harvest</b>              | Manual harvest      |
| <b>Vinification process</b> | Classical method    |
| <b>Quantity produced</b>    | 10.000 L            |

## ANALYSIS

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| <b>Alcohol by volume</b> | 11,5%     |
| <b>pH</b>                | 3,1       |
| <b>Total Acidity</b>     | 6,9 (g/l) |
| <b>Residual sugar</b>    | 5,3 (g/l) |

## LOGISTICS

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| <b>EAN code</b>        | 5 601 731 404 577  |
| <b>Bottle per case</b> | 3 x 750 ml         |
| <b>Case dimension</b>  | 270x90x340 mm      |
| <b>Case weight</b>     | 5,300 kg           |
| <b>ITF code</b>        | 65 601 731 404 578 |