

PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2019
História	Fundada em 1959
Medalha prata	Prodexpo, Rússia RU/18-19 Decanter Asia Wine Awards HK/15 Wine Masters Challenge PT/15
Medalha bronze	International Wine Challenge UK/15-19 International Wine & Spirit Competition UK/15

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor citrina
Olfato	Frutos cítricos e floral
Paladar	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	Granítico Franco Arenoso
Castas	Loureiro
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2021/2022
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Fermentação em cuba aberta com controlo de temperatura
Quant. produzida	2.000.000 L

ANÁLISES

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

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 204 016
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	236x157x340 mm
Peso da caixa	7,51 kg
Código da caixa	65 601 731 204 018
Caixas por pallet	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão pallet	1,20x0,80x1,50 m
Peso da pallet	772 kg

PROFILE

Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2019
History	Producer since 1959
Silver medal	Prodexpo, Rússia RU/18-19 Decanter Asia Wine Awards HK/15 Wine Masters Challenge PT/15
Bronze medal	International Wine Challenge UK/15-19 International Wine & Spirit Competition UK/15

TASTING NOTES

Appearance	Citrine colour
Nose	Citric fruits and floral
Palate	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	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2021/2022
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controlled temperature
Quantity produced	2.000.000 L

ANALYSIS

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

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 204 016
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	236x157x340 mm
Case weight	7,51 kg
ITF code	65 601 731 204 018
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,50 m
Pallet weight	772 kg



VINHO VERDE LOUREIRO

ADEGA
PONTE
DE LIMA

