

CABERNET SAUVIGNON

ADEGAMÃE
2013

750ML

FICHA TÉCNICA

País // Portugal

Região // Lisboa

Localização das Vinhas // Ventosa, Torres Vedras, Portugal

Vinha de ligeira encosta

Clima // Atlântico

Solos // Argilo-Calcário

Tipo // Tinto

Castas // Cabernet Sauvignon

Denominação // Vinho Regional Lisboa

Vinificação // Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total. Maceração pré-fermentativa durante 2 dias. Fermentação com temperatura controlada durante 15 dias. Maceração pós-fermentativa de 10 dias. Estágio de 10 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

Notas de Prova // Cor ruby profunda. Muito intenso, quase químico com notas vegetais da casta e alguma fruta silvestre. Especiarias, e boa barrica. Corpo médio, com taninos firmes e final com muita personalidade.

Gastronomia // Combina bem com carnes vermelhas e caça.

Observações // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 16°C.

Teor Álcool // 14,5%vol

Acidez Total // 5.29g/l

pH // 3.70

Produção // 4000 Garrafas de 0.75l

Engarrafamento | Lançamento // Outubro 2015

Enologia // Anselmo Mendes e Diogo Lopes

Caixa Cartão (6 x 0,75l)

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura (mm)	296	178	1550	Nº de Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	80	302	1200	Nº de Caixas / Camada	11
Profundidade (mm)	80	251	800	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,75	4,5	396	Nº de Caixas / Palete	88
Peso Bruto (Kg)	1,36	9,25	814		

Garrafa Cab. Sauvignon 0,75l

EAN // 5600209865292

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600209865294

ADEGAMÃE
CABERNET
SAUVIGNON
2013