



ADEGAMÃE

PINOT NOIR

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** // Pinot Noir**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.**Notas de Prova** // Cor com média concentração. Aroma intenso a bagas silvestres, toque terroso *sous-bois* e perfil internacional. Muito macio na boca, elegante com taninos finos.**Gastronomia** // Comida internacional e queijos.**Observações** // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 16°C.**Teor Álcool** // 14,5%vol**Acidez Total** // 4.98g/l**pH** // 3.60**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 Pinot Noir 0,75l

EAN // 5600209865650

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600209865652

ADEGAMÃE

PINOT
NOIR
2013

P

Pinot Noir is a grape variety that originates from the region of Burgundy in France. It is a very elegant and delicate wine, with a soft and refined character. It is a French oak barrel.