



ADEGAMÃE

# TOURIGA NACIONAL

## 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** // Touriga Nacional**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. Estágio de 10 meses em barricas novas de carvalho francês.**Notas de Prova** // Cor ruby profunda. Aroma floral com notas de violeta e de fruta madura. Bom corpo, com peso e estrutura. Rico e volumoso, taninos presentes e final longo e persistente.**Gastronomia** // Ideal com assados no forno e queijos.**Observações** // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 16°C.**Teor Álcool** // 14,5%vol**Acidez Total** // 5.14g/l**pH** // 3.66**Produção** // 3000 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 Touriga Nacional 0,75l **EAN** // 5600209865247Caixa de Cartão (6 x 0,75l) **ITF** // 65600209865249

ADEGAMÃE  
TOURIGA NACIONAL  
2013