



ADEGAMÃE

# CHARDONNAY

## ADEGAMÃE 2014

750ML

### FICHA TÉCNICA

**País** // Portugal

**Região** // Lisboa

**Localização das Vinhas** // Ventosa, Torres Vedras, Portugal

Vinha de ligeira encosta

**Clima** // Atlântico

**Solos** // Argilo-Calcário

**Tipo** // Branco

**Castas** // Chardonnay

**Denominação** // Vinho Regional Lisboa

**Vinificação** // Desengace total, ligeira prensagem, decantação a frio seguida de fermentação em barricas de 400L de carvalho francês. Batonnage durante 6 meses.

**Notas de Prova** // Cor amarelo citrino. Fiel à casta, com notas de marmelo e pera. Ligeira sensação tostada. Muito elegante na boca, com untuosidade e frescura. Final longo.

**Gastronomia** // Perfeito com peixes gordos e queijos de pasta mole.

**Observações** // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 10°C.

Servir à temperatura de 10°C.

**Teor Álcool** // 13%vol

**Acidez Total** // 7.1g/l

**pH** // 3.42

**Produção** // 4000 Garrafas de 0.75l

**Engarrafamento | Lançamento** // Abril 2015 | Setembro 2015

**Enologia** // Anselmo Mendes e Diogo Lopes

### Caixa Cartão (6 x 0,75l)

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura (mm)	296	189	1550	Nº de Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	80	306	1200	Nº de Caixas / Camada	11
Profundidade (mm)	80	257	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 Chardonnay 0,75l

**EAN** // 5600209865124

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

**ITF** // 65600209865126



ADEGAMÃE  
CHARDONNAY  
2014

