

Vinho Verde Loureiro

Perfil	
Marca	Adega Coop. Ponte Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte Lima
Enólogo	Fernando Moura
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Cólheita	2013
História	Fundada em 1959
Medalha ouro	Ordem dos Engenheiros Região Norte PT/13
Medalha prata	Wine Masters Challenge PT/13 Selection - SUMMERWINES DE/13 Selection - INT. TOP WINES DE/13
Verde de honra	Melhores Verdes 2013 - CVRVV PT/13

Notas de prova	
Aparência	Cor citrina
Olfato	Frutos cítricos e floral
Paladar	Seco

Recomendação	
Servir	Servir a 8°C - 10°C
Sugestão	Aperitivos, 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	Franco arenoso
Castas	Loureiro
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2015/2016
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 litros

Análises	
Alcool volume	11%
pH	3,0
Acidez total	6,3 (g/l)
Açúcar residual	3,5 (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 palete	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão da paleta	1,20x0,80x1,50 m
Peso da paleta	772 kg



**ADEGA
PONTE
DE LIMA**



Vinho Verde Loureiro

Profile	
Brand	Adega Coop. Ponte Lima
Producer	Adega Coop. Ponte Lima
Wine maker	Fernando Moura
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2013
History	Producer since 1959
Medal gold	Ordem dos Engenheiros Região Norte PT/13
Medalha silver	Wine Masters Challenge PT/13 Selection - SUMMERWINES DE/13 Selection - INT. TOP WINES DE/13
Verde de honor	Best Vinhos Verdes 2013 - CVRVV PT/13

Tasting Notes	
Appearance	Citrine colour
Nose	Citric fruits and floral
Palate	Dry

Recommendation	
Serving	Serve at 8°C - 10°C
Suggestions	Appetizing, fish, codfish, all meat variety, paste, salad, dessert
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

Viticulture	
Climate	Atlantic
Soil type	Franco Arenoso
Grapes variety	Loureiro
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2015/2016
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controlled temperature
Quantity produced	2.000.000 liters

Analaysis	
Alcohol by volume	11%
pH	3,0
Total Acidity	6,3 (g/l)
Residual sugar	3,5 (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 6x750 ml
Pallet dimension	1,20 X 0,80 X 1,50 m
Pallet weight	772 kg



**ADEGA
PONTE
DE LIMA**

