

ADEGA
PONTE
DE LIMA



CATÁLOGO DE FICHAS TÉCNICAS
FACT SHEET CATALOG

ADEGA PONTE DE LIMA



Oceano Atlântico



Rua Conde de Bertiandos - 4990-078 Ponte de Lima - geral@adegapontelima.pt - (+351)258909700

www.adegapontelima.pt





A Adega de Ponte de Lima foi fundada em 1959. Com sede na rua Conde de Bertandanos, na vila de Ponte de Lima - a vila mais antiga de Portugal - a Adega dispõe atualmente de uma capacidade de onze milhões e meio de litros. A Adega de Ponte de Lima, sendo a expressão institucional de cerca de 2000 produtores, seus familiares e trabalhadores, constitui sem dúvida a mais relevante estrutura - se se quiser - a maior empresa do concelho de Ponte de Lima. Em 1998, a Adega obteve certificação de Qualidade pela Norma NP EN ISO 9001, atribuída pela APCER - Associação Portuguesa de Certificação, tornando-se, assim, a primeira adega do País a dispor desta certificação. A Adega de Ponte de Lima insere-se na sub-região do Lima, uma das nove sub-regiões que integram a Região Demarcada dos Vinhos Verdes, a noroeste de Portugal, que pelas suas características naturais de solo e clima e pelas castas que possui, produz vinhos muito diferentes, mas com características comuns, medianamente alcoólicos, frutados e frescos. Os vinhos da Adega de Ponte de Lima resultam da vinificação de uvas perfeitamente maduras de castas regionais, provenientes das vinhas dos seus associados, assegurando a autenticidade e o carácter do genuíno Vinho Verde. Nos vinhos Brancos, o Loureiro tem expressão especial pela sua magnífica adaptação ao terroir da Ribeira Lima berço do Loureiro dando origem a um vinho muito apreciado pelo aroma e pelas suas excelentes características olfato-gustativas. Nos vinhos tintos destaca-se o Vinhão produzido exclusivamente da casta com o mesmo nome. O Vinhão identifica-se pelo seu aroma inconfundível a frutos vermelhos e frutos silvestres e pelo seu requintado paladar.

The Adega Ponte de Lima was founded in 1959. At its headquarters on Rua Conde de Bertandanos, in the town of Ponte de Lima - the oldest town in Portugal - the Adega currently has an installed capacity of eleven and a half million litres. The Adega Ponte de Lima, which represents around 2000 growers, their families and workers, is undoubtedly the most important structure - one might say the largest company in the municipality of Ponte de Lima. In 1998, the Adega de Ponte de Lima obtained Quality Certification to NP EN ISO 9001, from APCER - the Portuguese Certification Association, becoming the first wine cooperative in the country to obtain this certification. The Adega Ponte de Lima is based in the sub-region of Lima, one of the nine sub-regions of the Demarcated Region of Vinho Verde at northwest of Portugal, which due to the natural characteristics of their soil and climate and the varieties grown, produce wines very different although they share common characteristics: fruity and fresh with medium alcoholic strength. All the wines of Adega Ponte de Lima are produced with exclusive ripe grapes from associated producers members of the company, ensuring the authenticity and character of genuine Vinho Verde. Among white wines, Loureiro variety has particular importance due to its magnificent adaption to the terroir of the Lima Valley, - its birth place - making wines highly appreciated for their aroma and for their organoleptic qualities. Among the red wines, stands out the Vinhão produced only with grapes variety with the same name, which is the most appreciated. The Vinhão identifies itself by its unmistakable aroma red fruits and berries and for its exquisite taste.

PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2019
História	Fundada em 1959
Medalha ouro	Prodexpo, Rússia RU/19
Medalha prata	International Wine & Spirit Competition UK/18 Sakura Japan JP/17
Medalha bronze	Decanter Asia Wine Awards HK/15 International Wine & Spirit Competition UK/15
Recomendado	International Wine Challenge UK/15

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor citrina
Olfato	Frutos citricos
Paladar	Meio seco

RECOMENDAÇÃO

Servir	8°C
Sugestão	Aperitivos, sushi, 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	Granitico Franco Arenoso
Castas	Loureiro e Trajadura
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2021/2022
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Fermentação em cuba aberta com controlo de temperatura
Quant. produzida	1.000.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	10,5%
pH	3,2
Acidez total	6,3 (g/l)
Açúcar residual	12,5 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 203 019
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	236x157x340 mm
Peso da caixa	7,51 kg
Código da caixa	65 601 731 203 011
Caixas por pallet	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão pallet	1,20x0,80x1,50 m
Peso da pallet	772 kg

PROFILE

Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2019
History	Producer since 1959
Gold medal	Prodexpo, Rússia RU/19
Silver medal	International Wine & Spirit Competition UK/18 Sakura Japan JP/17
Bronze medal	Decanter Asia Wine Awards HK/15 International Wine & Spirit Competition UK/15
Recommended	International Wine Challenge UK/15

TASTING NOTES

Appearance	Citrine colour
Nose	Citric fruits
Palate	Medium-dry

RECOMMENDATION

Serving	8°C
Suggestions	Appetizing, sushi, fish, codfish, all meat variety, pasta, salad, desserts
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro and Trajadura
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2021/2022
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controled temperature
Quantity produced	1.000.000 L

ANALASYS

Alcohol by volume	10,5%
pH	3,2
Total Acidity	6,3 (g/l)
Residual sugar	12,5 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 203 019
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	236x157x340 mm
Case weight	7,51 kg
ITF code	65 601 731 203 011
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,50 m
Pallet weight	772 kg



VINHO
VERDE
ADAMADO

ADEGA
PONTE
DE LIMA



PERFIL	
Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2019
História	Fundada em 1959
Medalha bronze	International Wine & Spirit Competition UK/15

NOTAS DE PROVA	
Aparência	Cor citrina
Olfato	Frutos cítricos
Paladar	Seco

RECOMENDAÇÃO	
Servir	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	Granítico Franco Arenoso
Castas	Loureiro, Trajadura
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2021/2022
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Fermentação em cuba aberta com controlo de temperatura
Quant. produzida	1.000.000 L

ANÁLISES	
Álcool volume	11%
pH	3,2
Acidez total	6,6 (g/l)
Açúcar residual	3,5 (g/l)

LOGÍSTICA	
Código barras	5 601 731 202 036
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	236x157x340 mm
Peso da caixa	7,51 kg
Código da caixa	65 601 731 202 038
Caixas por pallet	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão pallet	1,20x0,80x1,50 m
Peso da pallet	772 kg

PROFILE	
Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2019
History	Producer since 1959
Bronze medal	International Wine & Spirit Competition UK/15

TASTING NOTES	
Appearance	Citrine colour
Nose	Citric fruits
Palate	Dry

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

VITICULTURE	
Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro, Trajadura
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2021/2022
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controlled temperature
Quantity produced	1.000.000 L

ANALASYS	
Alcohol by volume	11%
pH	3,2
Total Acidity	6,6 (g/l)
Residual sugar	3,5 (g/l)

LOGISTICS	
EAN code	5 601 731 202 036
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	236x157x340 mm
Case weight	7,51 kg
ITF code	65 601 731 202 038
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,50 m
Pallet weight	772 kg



VINHO
VERDE
BRANCO



PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2019
História	Fundada em 1959
Medalha prata	Prodexpo, Rússia RU/18-19 Decanter Asia Wine Awards HK/15 Wine Masters Challenge PT/15
Medalha bronze	International Wine Challenge UK/15-19 International Wine & Spirit Competition UK/15

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor citrina
Olfato	Frutos cítricos e floral
Paladar	Seco

RECOMENDAÇÃO

Servir	8°C - 10°C
Sugestão	Aperitivos, ostras, mariscos, sushi, 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	Granítico Franco Arenoso
Castas	Loureiro
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2021/2022
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 L

ANÁLISES

Álcool volume	11,5%
pH	3,1
Acidez total	6,7 (g/l)
Açúcar residual	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 pallet	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão pallet	1,20x0,80x1,50 m
Peso da pallet	772 kg

PROFILE

Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2019
History	Producer since 1959
Silver medal	Prodexpo, Rússia RU/18-19 Decanter Asia Wine Awards HK/15 Wine Masters Challenge PT/15
Bronze medal	International Wine Challenge UK/15-19 International Wine & Spirit Competition UK/15

TASTING NOTES

Appearance	Citrine colour
Nose	Citric fruits and floral
Palate	Dry

RECOMMENDATION

Serving	8°C - 10°C
Suggestions	Appetizing, oysters, seafood, sushi, fish, codfish, all meat variety, pasta, salad, desserts
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2021/2022
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controled temperature
Quantity produced	2.000.000 L

ANALASYS

Alcohol by volume	11,5%
pH	3,1
Total Acidity	6,7 (g/l)
Residual sugar	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 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,50 m
Pallet weight	772 kg



VINHO
VERDE
LOUREIRO

ADEGA
PONTE
DE LIMA



PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2019
História	Fundada em 1959
Medalha bronze	International Wine Challenge UK/19

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor citrina
Olfato	Fino, floral, frutado e intenso
Paladar	Sabor delicado bem estruturado e complexo

RECOMENDAÇÃO

Servir	10°C
Sugestão	Aperitivos, peixe, bacalhau, carnes brancas, massa, salada e sobremesas doces
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso
Castas	Loureiro e Trajadura
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2021/2022
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Fermentação em cuba aberta com controlo de temperatura
Quant. produzida	80.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	12%
pH	3,2
Acidez total	6,6 (g/l)
Açúcar residual	3,5 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 206 010
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	230x150x333 mm
Peso da caixa	8,40 kg
Código da caixa	65 601 731 206 012
Caixas por pallet	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão pallet	1,20x0,80x1,55 m
Peso da pallet	860 kg

PROFILE

Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2019
History	Producer since 1959
Bronze medal	International Wine Challenge UK/19

TASTING NOTES

Appearance	Citrine colour
Nose	Fine, fruity, floral and intense
Palate	Delicate flavor, well structure and complex

RECOMMENDATION

Serving	10°C
Suggestions	Appetizing, fish, codfish, white meats, pasta, salad and sweet desserts
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro and Trajadura
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2021/2022
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controled temperature
Quantity produced	80.000 L

ANALASYS

Alcohol by volume	12%
pH	3,2
Total Acidity	6,6 (g/l)
Residual sugar	3,5 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 206 010
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	230x150x333 mm
Case weight	8,40 kg
ITF code	65 601 731 206 012
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,55 m
Pallet weight	860 kg



VINHO
VERDE
LOUREIRO TRAJADURA



PERFIL	
Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2018
História	Fundada em 1959
Medalha prata	Selections Mondiales des Vins CA/19
Medalha bronze	International Wine & Spirit Competiotn UK/19
Recomendado	International Wine Challenge UK/19

NOTAS DE PROVA	
Aparência	Cor citrina
Olfato	Ligeiramente frutado e floral
Paladar	Ligeiramente floral e frutado, encorpado e seco

RECOMENDAÇÃO	
Servir	10°C
Sugestão	Aperitivos, peixe, bacalhau, carnes brancas, massa, salada, sobremesas doces
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA	
Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso
Castas	Loureiro e Alvarinho
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2020/2021
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Fermentação em cuba aberta com controlo de temperatura
Quant. produzida	50.000 L

ANÁLISES	
Álcool volume	12,5%
pH	3,2
Acidez total	6,1 (g/l)
Açúcar residual	2,5 (g/l)

LOGÍSTICA	
Código barras	5 601 731 205 518
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	230x150x333 mm
Peso da caixa	8,40 kg
Código da caixa	65 601 731 205 510
Caixas por pallet	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão pallet	1,20x0,80x1,55 m
Peso da pallet	860 kg

PROFILE	
Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2018
History	Producer since 1959
Silver medal	Selections Mondiales des Vins CA/19
Bronze medal	International Wine & Spirit Competiotn UK/19
Recommended	International Wine Challenge UK/19

TASTING NOTES	
Appearance	Citrine colour
Nose	Slightly fruity and floral
Palate	Slightly floral and fruity, full bodied and dry

RECOMMENDATION	
Serving	10°C
Suggestions	Appetizing, fish, codfish, white meats, pasta, salad, sweet desserts
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE	
Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro and Alvarinho
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2020/2021
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controled temperature
Quantity produced	50.000 L

ANALASYS	
Alcohol by volume	12,5%
pH	3,2
Total Acidity	6,1 (g/l)
Residual sugar	2,5 (g/l)

LOGISTICS	
EAN code	5 601 731 205 518
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	230x150x333 mm
Case weight	8,40 kg
ITF code	65 601 731 205 510
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,55 m
Pallet weight	860 kg



VINHO
VERDE
LOUREIRO ALVARINHO
GRANDE ESCOLHA



PERFIL	
Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2019
História	Fundada em 1959
Medalha ouro	Prodexpo RU/17-18-19
Medalha prata	International Wine Challenge UK/19 Le Challenge International du Vin FR/18 Wine Masters PT/17-18 Berliner Wine Trophy DE/17 Mundus Vini DE/16 - 17
Medalha bronze	International Wine & Spirit Competition UK/17-18-19

NOTAS DE PROVA	
Aparência	Cor citrina
Olfato	Frutos cítricos e floral
Paladar	Frutado, Floral, Encorpado e Seco

RECOMENDAÇÃO	
Servir	10°C
Sugestão	Aperitivos, ostras, mariscos, sushi, 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	Granítico Franco Arenoso
Castas	Loureiro
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2021/2022
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Maceração pelicular pré-fermentativo. Fermentação controlada. Estagio mínimo de 3 meses sobre borras finas
Quant. produzida	60.000 L

ANÁLISES	
Álcool volume	12,5%
pH	3,2
Acidez total	6,6 (g/l)
Açúcar residual	3,5 (g/l)

LOGÍSTICA	
Código barras	5 601 731 204 528
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	225x155x350 mm
Peso da caixa	8,40 kg
Código da caixa	65 601 731 204 520
Caixas por pallet	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão pallet	1,20x0,80x1,55 m
Peso da pallet	860 kg

PROFILE	
Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2019
History	Producer since 1959
Gold medal	Prodexpo RU/17-18-19
Silver medal	International Wine Challenge UK/19 Le Challenge International du Vin FR/18 Wine Masters PT/17-18 Berliner Wine Trophy DE/17 Mundus Vini DE/16 - 17
Bronze medal	International Wine & Spirit Competition UK/17-18-19

TASTING NOTES	
Appearance	Citrine colour
Nose	Citric fruits and floral
Palate	Fruity, Floral, Full-bodied and Dry

RECOMMENDATION	
Serving	10°C
Suggestions	Appetizing, oysters, seafood, sushi, fish, codfish, all meat variety, pasta, salad, desserts
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE	
Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2021/2022
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Pre-fermentative skin contact maceration. Controlled Fermentation. Minimum of 3 months of lees aging.
Quantity produced	60.000 L

ANALASYS	
Alcohol by volume	12,5%
pH	3,2
Total Acidity	6,6 (g/l)
Residual sugar	3,5 (g/l)

LOGISTICS	
EAN code	5 601 731 204 528
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	225x155x350 mm
Case weight	8,40 kg
ITF code	65 601 731 204 520
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,55 m
Pallet weight	860 kg



VINHO
VERDE
LOUREIRO
COLHEITA
SELECIONADA



PERFIL	
Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2019
História	Fundada em 1959
Medalha prata	Concurso Vinhos de Portugal PT/16
Medalha bronze	Decanter Asia Wine Awards/16

NOTAS DE PROVA	
Aparência	Cor citrina
Olfato	Floral, ligeiramente frutado e cítrico
Paladar	Encorpado, persistente, complexo e macio

RECOMENDAÇÃO	
Servir	10°C
Sugestão	Aperitivos, ostras, mariscos, sushi, peixe, bacalhau, todas as variedades de carnes, massa, salada, sobremesas
Consumo	Beber jovem ou com algum tempo em garrafa
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	2020/2021
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Maceração pelicular pré-fermentativo. Fermentação controlada. Estagio mínimo de 3 meses sobre borras finas.
Quant. produzida	10.000 L

ANÁLISES	
Álcool volume	12.5%
pH	3,1
Acidez total	6,6 (g/l)
Açúcar residual	3,5 (g/l)

LOGÍSTICA	
Código barras	5 601 731 204 535
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	225x155x350 mm
Peso da caixa	8,40 kg
Código da caixa	65 601 731 204 537
Caixas por pallet	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão pallet	1,20x0,80x1,55 m
Peso da pallet	860 kg

PROFILE	
Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2019
History	Producer since 1959
Silver medal	Concurso Vinhos de Portugal PT/16
Bronze medal	Decanter Asia Wine Awards/16

TASTING NOTES	
Appearance	Citrine colour
Nose	Floral, slightly fruity and citrus
Palate	Full-bodied, persistent, complex and soft

RECOMMENDATION	
Serving	10°C
Suggestions	Appetizing, oysters, seafood, sushi, fish, codfish, all meat variety, pasta, salad, desserts
Consumption	Drink young or with some time in bottle
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE	
Climate	Atlantic
Soil type	Franc Arenoso
Grapes variety	Loureiro
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2020/2021
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Pre-fermentative skin contact maceration. Controlled Fermentation. Minimum of 6 months of lees aging.
Quantity produced	10.000 L

ANALASYS	
Alcohol by volume	12.5%
pH	3,1
Total Acidity	6,6 (g/l)
Residual sugar	3,5

LOGISTICS	
EAN code	5 601 731 204 535
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	225x155x350 mm
Case weight	8,40 kg
ITF code	65 601 731 204 537
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,55 m
Pallet weight	860 kg



VINHO
VERDE
LOUREIRO
PREMIUM



PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Rosé
Colheita	2019
História	Fundada em 1959
Medalha ouro	Berliner Wine Trophy DE/19
Medalha prata	Prodexpo RU/18-19
	International Wine & Spirit Competition UK/18
	Mundial du Rosé FR/17-18
	Wine Master Challenge PT/17
Medalha bronze	International Wine Challenge UK/19

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor salmão
Olfato	Frutos vermelhos
Paladar	Sabor delicado, ligeiramente doce, frutos vermelhos e silvestres

RECOMENDAÇÃO

Servir	8°C - 9°C
Sugestão	Aperitivos, peixe, bacalhau, todas as variedades de carnes, massa, salada e sobremesas
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso
Castas	Vinhão, Espadeiro e Borraçal
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2021/2022
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Fermentação em cuba aberta com controlo de temperatura
Quant. produzida	150.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	11%
pH	3,3
Acidez total	6,9 (g/l)
Açúcar residual	12,5 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 101 612
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	228x153x330 mm
Peso da caixa	7,75 kg
Código da caixa	65 601 731 101 614
Caixas por pallet	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão pallet	1,20x0,80x1,50 m
Peso da pallet	795 kg

PROFILE

Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	Rose Wine
Vintage	2019
History	Producer since 1959
Gold medal	Berliner Wine Trophy DE/19
Silver medal	Prodexpo RU/18-19
	International Wine & Spirit Competition UK/18
	Mundial du Rosé FR/17 - 18
	Wine Master Challenge PT/17
Bronze medal	International Wine Challenge UK/19

TASTING NOTES

Appearance	Salmon colour
Nose	Red fruits
Palate	Delicate flavor, slightly sweet red berries and wild

RECOMMENDATION

Serving	8°C - 9°C
Suggestions	Appetizing, fish, codfish, all meat variety, pasta, salad and desserts
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Vinhão, Espadeiro and Borraçal
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2021/2022
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controled temperature
Quantity produced	150.000 L

ANALYSIS

Alcohol by volume	11%
pH	3,3
Total Acidity	6,9 (g/l)
Residual sugar	12,5 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 101 612
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	228x153x330 mm
Case weight	7,75 kg
ITF code	65 601 731 101 614
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,50 m
Pallet weight	795 kg



VINHO
VERDE
ROSÉ

ADEGA
PONTE
DE LIMA



PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Tinto
Colheita	2019
História	Fundada em 1959

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor vermelho rubi
Olfato	Frutos vermelhos bem maduros
Paladar	Acidez equilibrada, boa estrutura com ligeira adstringência tanínosa

RECOMENDAÇÃO

Servir	10°C - 12°C
Sugestão	Aperitivos, peixes gordos, bacalhau, carnes vermelhas e queijos
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso
Castas	Vinhão e Castas Regionais
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2021/2022
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Fermentação em cuba aberta com controlo de temperatura
Quant. produzida	1.000.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	10,5%
pH	3,45
Acidez total	7,1 (g/l)
Açúcar residual	<1,5 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 101 032
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	236x157x340 mm
Peso da caixa	7,51 kg
Código da caixa	65 601 731 101 034
Caixas por pallet	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão pallet	1,20x0,80x1,50 m
Peso da pallet	772 kg

PROFILE

Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	Red Wine
Vintage	2019
History	Producer since 1959

TASTING NOTES

Appearance	Ruby colour
Nose	Aroma of ripe red berries
Palate	Balanced acidity, good structure with soft tannins

RECOMMENDATION

Serving	10°C - 12°C
Suggestions	Appetizers, oily fish, codfish, red meat and cheese
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Vinhão and Regional Grapes Varieties
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2021/2022
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controled temperature
Quantity produced	1.000.000 L

ANALASYS

Alcohol by volume	10,5%
pH	3,45
Total Acidity	7,1 (g/l)
Residual sugar	<1,5 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 101 032
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	236x157x340 mm
Case weight	7,51 kg
ITF code	65 601 731 101 034
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,50 m
Pallet weight	772 kg



VINHO
VERDE
TINTO

ADEGA
PONTE
DE LIMA



PERFIL

Marca	Adega Ponte Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Tinto
Colheita	2019
História	Fundada em 1959
Medalha prata	Melhores Verdes PT/19 Melhores Verdes PT/18

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor vermelha retinta
Olfato	Frutos silvestres
Paladar	Encorpado, macio e persistente

RECOMENDAÇÃO

Servir	12°C
Sugestão	Aperitivos, peixes gordos, bacalhau, carnes vermelhas e queijos
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso
Castas	Vinhão
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2021/2022
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Fermentação em cuba aberta com controlo de temperatura
Quant. produzida	500.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	11,5%
pH	3,45
Acidez total	6,3 (g/l)
Açúcar residual	<1,5 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 101 346
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	230x150x333 mm
Peso da caixa	7,75 kg
Código da caixa	65 601 731 101 065
Caixas por pallet	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão pallet	1,20x0,80x1,48 m
Peso da pallet	795 kg

PROFILE

Brand	Adega Ponte Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	Red Wine
Vintage	2019
History	Producer since 1959
Silver medal	Melhores Verdes PT/19 Melhores Verdes PT/18

TASTING NOTES

Appearance	Strong red colour
Nose	Wild fruits
Palate	Full bodied, soft and persistent

RECOMMENDATION

Serving	12°C
Suggestions	Appetizers, oily fish, codfish, red meat and cheese
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Vinhão
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2021/2022
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controled temperature
Quantity produced	500.000 L

ANALASYS

Alcohol by volume	11,5%
pH	3,45
Total Acidity	6,3 (g/l)
Residual sugar	<1,5 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 101 346
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	230x150x333 mm
Case weight	7,75 kg
ITF code	65 601 731 101 065
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,48 m
Pallet weight	795 kg



VINHO
VERDE
VINHÃO

ADEGA
PONTE
DE LIMA



PERFIL

Marca	Adega Ponte Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Espumante
Colheita	2018
História	Fundada em 1959
Medalha ouro	Sakura Japan JP/17

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor palha
Olfato	Aroma ligeiramente floral
Paladar	Ligeiramente floral, ligeiramente doce e ligeiramente fresco

RECOMENDAÇÃO

Servir	7°C
Sugestão	Aperitivos e carnes
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso
Castas	Loureiro
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2023
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Método clássico
Quant. produzida	10.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	12%
pH	3,1
Acidez total	6,4 (g/l)
Açúcar residual	4 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 404 577
Garrafas por caixa	3 x 750 ml
Dimensão da caixa	270x90x340 mm
Peso da caixa	5,300 kg
Código da caixa	35 601 731 404 578

PROFILE

Brand	Adega Ponte Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	Sparkling
Vintage	2018
History	Producer since 1959
Gold medal	Sakura Japan JP/17

TASTING NOTES

Appearance	Color straw
Nose	Slightly floral aroma
Palate	Slightly floral, slightlysweetand slightly fresh

RECOMMENDATION

Serving	7°C
Suggestions	Appetizing and dessert
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2023
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Classical method
Quantity produced	10.000 L

ANALASYS

Alcohol by volume	12%
pH	3,1
Total Acidity	6,4 (g/l)
Residual sugar	4 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 404 577
Bottle per case	3 x 750 ml
Case dimension	270x90x340 mm
Case weight	5,300 kg
ITF code	35 601 731 404 578



ESPUMANTE
LOUREIRO
BRUTO

ADEGA
PONTE
DE LIMA



PERFIL

Marca	Adega Ponte Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Espumante
Colheita	2018
História	Fundada em 1959

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor palha
Olfato	Aroma ligeiramente floral
Paladar	Ligeiramente floral, ligeiramente doce e ligeiramente fresco

RECOMENDAÇÃO

Servir	7°C
Sugestão	Aperitivos e sobremesas
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso
Castas	Loureiro
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2023
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Método clássico
Quant. produzida	10.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	12%
pH	3,1
Acidez total	6,4 (g/l)
Açúcar residual	33-35 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 404 560
Garrafas por caixa	3 x 750 ml
Dimensão da caixa	270x90x340 mm
Peso da caixa	5,300 kg
Código da caixa	35 601 731 404 585

PROFILE

Brand	Adega Ponte Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	Sparkling
Vintage	2018
History	Producer since 1959

TASTING NOTES

Appearance	Color straw
Nose	Slightly floral aroma
Palate	Slightly floral, slightlysweetand slightly fresh

RECOMMENDATION

Serving	7°C
Suggestions	Appetizing and dessert
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Loureiro
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2023
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Classical method
Quantity produced	10.000 L

ANALASYS

Alcohol by volume	12%
pH	3,1
Total Acidity	6,4 (g/l)
Residual sugar	33-35 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 404 560
Bottle per case	3 x 750 ml
Case dimension	270x90x340 mm
Case weight	5,300 kg
ITF code	35 601 731 404 585



ESPUMANTE
LOUREIRO
MEIO SECO

ADEGA
PONTE
DE LIMA



PERFIL

Marca	Adega Ponte Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Espumante
Colheita	2018
História	Fundada em 1959

NOTAS DE PROVA

Aparência	Límpido, rubi rosado
Olfato	Aroma fermentativo, ligeiramente a frutos silvestres
Paladar	Frutos silvestres, ligeiramente doce

RECOMENDAÇÃO

Servir	7°C
Sugestão	Aperitivos e carnes
Consumo	Beber jovem
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso
Castas	Vinhão, Espadeiro e Borraçal
Área de vinha	1.800 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2023
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Método clássico
Quant. produzida	3.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	12%
pH	3,25
Acidez total	6,9 (g/l)
Açúcar residual	16 (g/l)

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 101 513
Garrafas por caixa	3 x 750 ml
Dimensão da caixa	270x90x340 mm
Peso da caixa	5,300 kg
Código da caixa	35 601 731 101 513

PROFILE

Brand	Adega Ponte Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	Sparkling
Vintage	2018
History	Producer since 1959

TASTING NOTES

Appearance	Clear, ruby pink
Nose	Fermentative flavor, clearly to wild fruits
Palate	Wild fruits, slightly sweet

RECOMMENDATION

Serving	7°C
Suggestions	Appetizing and meat
Consumption	Drink young
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam
Grapes variety	Vinhão, Espadeiro e Borraçal
Vineyard area	1.800 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2023
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Classical method
Quantity produced	3.000 L

ANALASYS

Alcohol by volume	12%
pH	3,25
Total Acidity	6,9 (g/l)
Residual sugar	16 (g/l)

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 101 513
Bottle per case	3 x 750 ml
Case dimension	270x90x340 mm
Case weight	5,300 kg
ITF code	35 601 731 101 513



ESPUMANTE
ROSÉ

ADEGA
PONTE
DE LIMA



PERFIL

Marca	Adega Ponte Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Aguardente vínica
História	Fundada em 1959
Medalha ouro	CVRVV PT/15

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor topázio
Olfato	Complexo, alcoólico, a madeira
Paladar	Macio

RECOMENDAÇÃO

Servir	Servir à temperatura ambiente
Sugestão	Frutos secos, chocolate ou no fim da refeição
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso

ANÁLISES

Álcool volume	40%
---------------	-----

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 702 130
Garrafas por caixa	6 x 500 ml
Dimensão da caixa	192x130x377 mm
Peso da caixa	6,390 kg
Código da caixa	65 601 731 702 132

PROFILE

Brand	Adega Ponte Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	Brandy
History	Producer since 1959
Gold medal	CVRVV PT/15

TASTING NOTES

Appearance	Topaz color
Nose	Complex, alcoholic and wood
Palate	Soft

RECOMMENDATION

Serving	Ambient temperature
Suggestions	Dry fruit, chocolate or at the end of the meal
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam

ANALASYS

Alcohol by volume	40%
-------------------	-----

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 702 130
Bottle per case	6 x 500 ml
Case dimension	192x130x377 mm
Case weight	6,390 kg
ITF code	65 601 731 702 132



AGUARDENTE
VELHA

ADEGA
PONTE
DE LIMA



PERFIL

Marca	Adega Ponte Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Classificação	DOC
Tipo	Aguardente vínica
História	Fundada em 1959

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor topázio
Olfato	Complexo, alcoólico, a madeira
Paladar	Macio

RECOMENDAÇÃO

Servir	Servir à temperatura ambiente
Sugestão	Frutos secos, chocolate ou no fim da refeição
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso

ANÁLISES

Álcool volume	40%
---------------	-----

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 702 130
---------------	-------------------

PROFILE

Brand	Adega Ponte Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Classification	DOC
Type	Brandy
History	Producer since 1959

TASTING NOTES

Appearance	Topaz color
Nose	Complex, alcoholic and wood
Palate	Soft

RECOMMENDATION

Serving	Ambient temperature
Suggestions	Dry fruit, chocolate or at the end of the meal
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam

ANALASYS

Alcohol by volume	40%
-------------------	-----

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 702 130
----------	-------------------



AGUARDENTE
VELHÍSSIMA

ADEGA
PONTE
DE LIMA



PERFIL

Marca	Ponte
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura/Rita Araújo
Tipo	Aguardente bagaceira
História	Fundada em 1959

NOTAS DE PROVA

Aparência	Transparente
Olfato	Bagaço
Paladar	Macio e bagaço

RECOMENDAÇÃO

Servir	Servir à temperatura ambiente
Sugestão	No fim da refeição
Acondicionamento	Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Granítico Franco Arenoso

ANÁLISES

Álcool volume	42%
---------------	-----

LOGÍSTICA

Código barras	5 601 731 702 123
Garrafas por caixa	6 x 700 ml
Dimensão da caixa	192x130x377 mm
Peso da caixa	6,950 kg
Código da caixa	65 601 731 702 125

PROFILE

Brand	Ponte
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura/Rita Araújo
Type	Grape marc spirit
History	Producer since 1959

TASTING NOTES

Appearance	Transparente color
Nose	Marc
Palate	Soft and marc

RECOMMENDATION

Serving	Ambient temperature
Suggestions	At the end of the meal
Storage	Cool and dark place horizontal position

VITICULTURE

Climate	Atlantic
Soil type	Granitic Sandy Loam

ANALASYS

Alcohol by volume	42%
-------------------	-----

LOGISTICS

EAN code	5 601 731 702 123
Bottle per case	6 x 700 ml
Case dimension	192x130x377 mm
Case weight	6,950 kg
ITF code	65 601 731 702 125

AGUARDENTE
BAGACEIRA



ADEGA
PONTE
DE LIMA



NOTES

ADEGA
PONTE
DE LIMA



www.adegapontelima.pt



Nº da Operação NORTE-02-0803-FEDER-00013, co-financiada pelo FEDER através do NORTE 2020