

QUINTA DA LIXA



PÉT-NAT – MORGADO DA VILA 2021

50% ALVARINHO / 50% LOUREIRO

ESTE É O PRIMEIRO PÉT-NAT CERTIFICADO DA REGIÃO VINHO VERDE. O FINAL DA FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA É FEITO NA GARRAFA. ESTE VINHO ÚNICO FOI BASEADO NAS CASTAS ALVARINHO E LOUREIRO, SEM ADIÇÃO DE LEVEDURAS OU SULFITOS. É UM VINHO NATURAL.

APRESENTA UMA COR CITRINA LIGEIRAMENTE OPALINA, COM AROMAS FRUTADOS E UMA COMPLEXIDADE MUITO INTERESSANTE. POSSUI GÁS DE FERMENTAÇÃO PRÓPRIO EM GARRAFA, MUITO BEM INTEGRADO, O QUE CONFERE GRANDE VIVACIDADE A TODO O CONJUNTO. VOLUMOSO NA BOCA COM FINAL INTENSO E PROLONGADO.

ÁLCOOL – 12,5% VOL.

ACIDEZ TOTAL – 6,5 G/L

AÇÚCAR RESIDUAL – 1 G/L

PRESSÃO INTERNA – 3,6 BARS



Morgado
da VILA
PÉT-NAT

FAMILY WINES
CARNEIRO
PORTUGAL

INFORMAÇÃO ORGANOLÉPTICA:

Cor cítrica, brilhante e viva, com notas sedutoras de flor de laranjeira e sabores de frutos verdes. Seco, bem equilibrado e com um final longo. Notas finais salinas. Deve ser servido com todo o marisco e frutos do mar.

EMBALAGEM:

GARRAFA – capacidade (l): 0,75
Modelo: Borgonha Nova Natura (cortiça ou screwcap)
Dimensões (cm): Ø 8,0 x (a) 29,5
Peso (kg): 0,395 (vazia)

Código Barras EAN (grf): 5600248323029

CAIXA - 6 grfs/posição vertical (cartão)
Dimensões (cm) 25,0x 17,0 x 30,5
Peso: 7,0 kg (peso bruto)
Código Barras EAN (cx): 15600248323002
PALLET EURO: 0,80 x 1,20
Caixas/camada: 21/5 – 105 cxs (750 kgs)



Foral de ATEI AZAL

Vinho Verde Branco 2022

Owners EDITION Os vinhos FORAL de ATEI são a nova marca da família com a sua interpretação do estilo que castas como o Alvarinho, Arinto e Azal têm na região de Basto.

FICHA TÉCNICA

Casta: Azal
Região: Vinhos Verdes
DOP/IGT: Vinho Verde
Engarrafamento: 03/2023
Quantidade: 30.000 garrafas
Adega: Ruraldesk Lda
Winemaker: Cristiana Carneiro
Clima: Temperado, Mediterraneo
Solo: Granítico
Álcool (%vol): 11,50
Acidez total (g/l): 6,50
pH: 3,20
RS (g/l): 2 gr



AZEVEDO

RACIONAL DO PRODUTO

Os domínios de Azevedo datam do Século XI por doação real à família Azevedo. Nas vinhas e adega desta imponente propriedade, cuja misteriosa torre permanece intocada desde o séc. XV, honra-se a história com a criação dos melhores vinhos brancos

NOTA DE PROVA -ANO DE PROVA2024

Cor límpida, brilhante de tons cítricos. Aroma exuberante com notas de frutas tropicais, flores brancas e fruta de caroço. Boca muito fresca e vibrante, mas bem integrada em volume e firmeza. Notas de fruta tropical muito evidente. Fim de boca salivante e persistente.

DESCRIÇÃO DO ANO VITÍCOLA

Inverno particularmente chuvoso. Os acumulados de precipitação médios de Novembro a Janeiro foram superiores à Normal Climatológica (NC) (+88%). Fevereiro que foi extremamente seco (3,3 mm, -98%). As temperaturas médias no Inverno e Primavera foram consistentemente mais elevadas do que a NC. Em consequência, verificou-se uma aceleração do ciclo vegetativo, conduzindo a uma vindima mais precoce, que teve início em Agosto.

TIPO DE SOLO | Granítico.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL|Não

ENÓLOGO|Diogo Sepúlveda.

CASTAS

Alvarinho(30%);Loureiro(70%).

VINIFICAÇÃO

Após recepção na adega, as uvas são desengaçadas e arrefecidas, para posterior prensagem suave a baixas temperaturas. O mosto é encaminhado para cubas de inox onde se realiza a decantação e fermentação alcoólica a temperatura entre 14 -15°C. Parte do lote realiza, antes da prensagem, maceração pré fermentativa até 2 dias, a baixas temperaturas.

MATURAÇÃO

Estágio sobre borras em cubas de inox , com batonnage durante 3 meses.

GUARDAR

Garrafa na vertical ou horizontal. Idealmente, até 3-4 anos após data de colheita (no rótulo).

SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 10°C a 12°C. Consumir até 24 horas após abe rtu ra.

DESEFRUTAR

O perfil deste vinho torna-o indicado para pratos de peixe, sushi, saladas frescas, mariscos e momentos de aperitivo. Com o seu carácter fresco e exuberante pode também ser disfrutado a copo.

Azevedo Loureiro e Alvarinho Vinho Verde 2023

TIPO |Vinho Tranquilo

COR | Branco

CLASSIFICAÇÃO| DOC Vinho Verde

PAÍS | Portuga l

ENGARRAFAMENTO| 2024-02-02

GARRAFAS PRODUZIDAS| 253000

ENGARRAFADOR| Sogrape Vinhos, S.A.,

EXPEDIDOR | Avintes, Portugal Sogrape Vinhos, S.A.

CAPACIDADES| 750 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 9.5 g/100mL

Açúcares| 0.3 g/100mL

Calorias | 301 kJ/72 kcal

Adequado para vegetarianos| Sim

Adequado para vegan| Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 12 %vol.±0.5

Açúcares totais| 3.0 g/L±0.5

Dióxido de enxofre total| 115 mg/L±20

Acidez total (ácido tartárico)| 6.0 g/L±0.5

pH| 3.2 ±0.1

ALERGÉNIOS |Contém sulfitos.

V11007-2023072730075761-FD42



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003.



pointoverde

Recicle sempre

PART OF SOGRAPE

ENCOSTA DO GRANDINHO

VINHO VERDE BRANCO



Denominação – VINHO VERDE BRANCO DOC

Sub-Região do Ave



Parâmetros Analíticos

Álcool – 13,5% Vol.

Acidez Total – 5,4 g/dm³

Açúcar – 7,6 g/dm³

pH – 3,56



CASTA – ALVARINHO 100%



GARRAFA BORGONHA 750 mL



COR – Dourada

AROMA – Aroma varietal vincado, com notas tropicais e florais.

SABOR – Estrutura complexa e bastante equilibrada, com final de boca persistente e fresco.



HARMONIZAÇÃO – Excelente escolha para refeições de carnes, marisco e peixes gordos.



CONSERVAÇÃO – Na posição vertical

TEMPERATURA – Entre 14 a 20 °C

LUZ- Ao abrigo de luz



ADEGA COOP
REGIONAL DE
MONÇÃO
FUNDADA EM 1958

Alvarinho Deu-La-Deu

Vinho Verde Branco / *White*

Denominação / *Denomination*
Vinho Verde Branco / *White*

Sub-região / *Sub-region*
Monção e Melgaço

Castas / *Grapes*
Alvarinho (100%)

Ano de colheita / *Vintage* : 2023

Formatos disponíveis / *Capacity*:
0,375L; 0,75L & 1,5L

Volume de produção /
Production volume: 500 mil
garrafas/ano / *500 thousand*
bottles/year

Características Organolépticas /
Organoleptic Characteristics

Aspetto / *Aspect*: Brilhante /
Bright

Cor/ *Color*: Citrina/*Citrine*
Aroma /

Aroma: Caráter predominantemente frutado, sendo de realçar os aromas de pêssego, alperce, notas de frutos tropicais e nuances florais. / *Predominantly fruity, with peach, apricot, notes of tropical fruits and floral nuances.*

Sabor / *Flavor*: Harmonioso, elegante e intenso, terminando longo. / *Harmonious, elegant and intense, long finish.*

EAN: 5601531101102

ITF: 45601531101100

Análise Química / *Chemical Analysis*

Álcool/Volume / *Alcohol*

Volume: 13%

Acidez Total /

6,7 g/L *Total acidity*:

Açúcar Redutor /

Reducing

Sugar: 1 g/L

Sugestões / *Suggestions*

Deve ser bebido a uma temperatura de 11°C. Bebida ideal como aperitivo e para acompanhar marisco, pratos de peixe e carnes brancas. / It should be drunk at a temperature of 11°C. Ideal drink as an aperitif and to accompany seafood, fish dishes and white meat.

Prémios & Críticas / *Awards & Reviews*

96 points Decanter; 90 points Mundus Vini; 90 points Wine Enthusiast; 89 points Robert Parker; Double Gold medal - China Wine & Spirits Awards.



Saiba mais em
www.adegademoncao.pt

PERFIL

Marca	Adega Ponte de Lima
Produtor	Adega Coop. Ponte de Lima
Enólogo	Fernando Moura / André Carneiro
Classificação	DOC
Tipo	Vinho Branco
Colheita	2021
História	Fundada em 1959

NOTAS DE PROVA

Aparência	Cor citrina
Olfato	Frutos cítricos, florais e argilosos
Paladar	Ligeiramente floral, argiloso e seco

RECOMENDAÇÃO

Servir	8°C - 10°C
Sugestão	Aperitivos, ostras, mariscos, sushi, peixe, baçalhas
Consumo	as variedades de carnes, massa, salada, sobremesas

Acondicionamento: Em local escuro e posição horizontal

VITICULTURA

Clima	Atlântico
Tipo de solo	Solos de xisto
Castas	Loureiro
Área de vinha	20 ha
Tipo condução	Cordão
Validade	2022/2023
Média produção	8-10 ton/ha
Tipo trabalho	Trabalho manual
Proc. vinificação	Fermentação em cuba aberta com controlo de temperatura

Quant. produzida: 40.000 L

ANÁLISES

Álcool volume	11,5%
pH	3,1 6,7
Acidez total	(g/l)
Açúcar residual	3,5 (g/l)

Código barras	5 601 731 204 078
Garrafas por caixa	6 x 750 ml
Dimensão da caixa	225x155x350 mm
Peso da caixa	8,40 kg
Código da caixa	65 601 731 204 070
Caixas por palete	100 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão palete	1,20x0,80x1,50 m
Peso da palete	860 kg

PROFILE

Brand	Adega Ponte de Lima
Producer	Adega Coop. Ponte de Lima
Wine Maker	Fernando Moura / André Carneiro
Classification	DOC
Type	White Wine
Vintage	2021
History	Producer since 1959

TASTING NOTES

Appearance	Citrine colour
Nose	Citrus, floral and clayfruits
Palate	Lightly floral, clayey and dry

RECOMMENDATION

Servir	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	Xiste soils
Grapes variety	Loureiro
Vineyard area	20 ha
Pruning System	Cordon
Average age of wine	2022/2023
Average production	8-10 ton/ha
Harvest	Manual harvest
Vinification process	Fermentation on open vats with controlled temperature

Quantity produced: 40.000 L

ANALYSIS

Alcohol by volume	11,5%
pH	Total 3,1 6,7
Acidity	(g/l)
Residual sugar	3,5 (g/l)

LOGISTIC

EAN code	5 601 731 204 078
Bottle per case	6 x 750 ml
Case dimension	225x155x350 mm
Case weight	8,40 kg
ITF code	65 601 731 204 070
Cases per pallet	100 cases of 6 x 750 ml
Pallet dimension	1,20x0,80x1,50 m
Pallet weight	860 kg



VINHO VERDE
SOLOS DE XISTO

ADEGA
PONTE DE LIMA

ADEGA PONTE DA BARCA BRANCO LOUREIRO RESERVA DE SÓCIOS

País: Portugal

Região: Vinho Verde

Solo: Granítico e arenoso

Clima: Ameno de influência atlântica

Tipo: Branco

Denominação: Vinho Verde DOC

Colheita: 2018

Castas: 100 % Loureiro

Enólogo: José Antas Oliveira e Patrícia Pereira

Características Físicas e Químicas

Título Alcoométrico: 13.0 % vol.

Acidez Fixa: 6.7 g/dm³

Acidez Volátil: 0.40 g/dm³

Açúcares Totais: <1.5 g/dm³

Vinificação

Para celebrar os 50 anos de atividade da Adegaponte, apresentamos agora a 2ª edição do primeiro vinho de inverno: Loureiro Reserva de Sócios.

Um vinho pensado na pureza da casta Loureiro e no seu potencial de envelhecimento em casco. Fruto de uma vinificação meticulosa, para extrair a genuinidade aromática das uvas, colhidas manualmente em parcelas com cerca de 15 anos de idade, em alguns dos melhores associados da Adega. Os bagos foram submetidos a uma maceração suave e após a decantação do mosto, seguiu-se uma fermentação lenta, com uma levedura escolhida para preservar o perfil da casta, a uma temperatura entre os 16 e os 18 °C. termina a fermentação em cascos de carvalho francês usados, permanecendo aí durante 6 ou 8 meses em *bâtonnage*. Um ano depois, o vinho é transfegado para uma cuba de inox permanecendo em borras finas até ao momento do engarrafamento.

Descrição

Cor amarelo citrino, aroma elegante e cheio de sabor, as leves notas de carvalho envolvem os aromas de frutos cítricos e as notas florais da uva Loureiro. Sabor mineral, complexo e persistente.

Gastronomia

Excelente para acompanhar pratos de carne branca (como frango e pato), peixe assado ou queijos saborosos e intensos.

Deve ser servido entre 10 e 12°C.



FICHA TÉCNICA

Manuel Costa & Filhos - Portugal

MAGNATE

Denominação: Vinho Verde DOC

Tipo: Branco

Origens: Portugal

Castas: Alvarinho

Colheita: 2015

Vinificação

Uvas colhidas à mão, desengaçadas e prensadas rapidamente, sem oxidação, em bica aberta
Fermentação controlada a baixa temperatura, em cuba de inox

Enologia

Rita Costa

Notas de Prova

Visual: Amarelo dourado profundo

Aroma: Frutas maduras com destaque para notas de damasco, nêspera e marmelo.

Paladar: Na boca, o frutado e a doçura equilibram com a típica acidez da casta Alvarinho.

Notas

Harmonização:

Harmoniza com cozinha mediterrânea, especialmente com peixe gordo.

Consumo: Deve ser servido entre 8 e 10°.

Análises:

Álcool (%Vol.): 12,5%

Acúcar Residual (g/dm³): 3,0

Acidez Total (g/dm³): 8,0

Logística

7,5 kgs; 6gfs (230x155x350)

Caixa: Garrafa: RENO

Fecho: Cortiça



Manuel Costa
& Filhos