



ADEGA
MOR

Com sede em Sobral de Monte Agraço e fundada por Diogo Zuzarte Martins, a Adega Mor deu assim seguimento a um negócio que já estava na posse da família Zuzarte desde 1946.

Uma família de lutadores e trabalhadores por natureza que investiram décadas de forma cautelosa, conseguindo hoje um património de cerca de 200 hectares de vinha própria na região vitivinícola de Lisboa, Alenquer, que abastecem parte da produção da Adega Mor.

Os vinhos Cabra Figa são o resultado de um lote de várias castas produzidas na Quinta de São José da Lage e na Quinta da Boticaria duas propriedades da família cujas vinhas estão sob a orientação e supervisão da equipa de enologia liderada por José Pedro Figueiredo.

CABRA FIGA

Vinho Regional Lisboa
Branco

REGIÃO: Lisboa

VINHAS: Vinho proveniente das vinhas instaladas na região de Alenquer

ENÓLOGO: José Pedro Figueiredo

CASTAS: Predominantes o Fernão Pires, Arinto e Roupeiro

NOTAS DE PROVA: Vinho frutado com aroma elegante a citrinos, equilibrado e fresco na boca e um final de prova bastante agradável. Um vinho de estilo jovem.

VINIFICAÇÃO: Fermentação a temperatura controlada de 15°C.

ESTÁGIO: sem estágio de madeira

ANÁLISES: Teor Alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 0,40 gr/lit

Açúcar Residual: 2 gr/lit

SERVIÇO E CONSERVAÇÃO: Servir a uma temperatura de 8/10°C. Permanecer com as garrafas a uma temperatura ambiente de 12°C.

SUGESTÃO GASTRONÓMICA: Vinho perfeito para acompanhar qualquer refeição diária nomeadamente de dieta mediterrânea ou de um delicioso prato típico português assim como uma alternativa para acompanhar uma tapa ao final do dia.

GFS POR CAIXA / CX FIADA / CX PALETE: 6 / 8 / 99

PESO BRUTO POR CAIXA / POR PALETE: 7,2 Kgs / 715 Kgs

EAN: 5600289172716



ADEGA MOR, LDA | Alto dos Fetais E.N. 248 | 2590-095 Sobral de Monte Agraço

Email: info@adegamor.pt | www.adegamor.pt | <https://www.facebook.com/adegamor.pt> | Telefone: +351 261 943 497

FT 10/2017