

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.

Este é um vinho fresco para “Matar Saudade”. Resulta de um lote de castas vindimadas numa das propriedades da Adega Mor - a Boticaria. No nariz cai o pingo de tanto chorarmos, na boca fica o maço daquele beijo que aquece o nosso coração e no final fica o tal abraço que nos conforta a alma. Delicie-se neste momento sozinho ou em boa companhia.

MATA SAUDADE

Vinho Regional Lisboa Branco

REGIÃO: Lisboa

VINHAS: Vinho proveniente das vinhas instaladas na região de Alenquer

ENÓLOGO: Pedro Gil e Carina Tavares

CASTAS: Predominantemente Fernão Pires

NOTAS DE PROVA: Vinho de aroma citrino e fresco. Frutado e equilibrado na boca e com final persistente.

VINIFICAÇÃO: Fermentação a temperatura controlada de 16°C.

ESTÁGIO: sem estágio de madeira

ANÁLISES: Teor Alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 6 gr/lt

Açúcar Residual: 2 gr/lt

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: 5600289172969

