

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 macio 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
Tinto

REGIÃO: Lisboa

VINHAS: Vinho proveniente das vinhas instaladas na região de Alenquer

ENÓLOGO: Pedro Gil e Carina Tavares

CASTAS: Blend onde predomina a casta Alicante Bouschet

NOTAS DE PROVA: Vinho frutado com notas de fruta vermelha madura. Suave e elegante na boca, terminando com um final de boca bastante agradável e equilibrado.

VINIFICAÇÃO: Fermentação a temperatura controlada de 28°C.

ESTÁGIO: Breve estágio com madeira

ANÁLISES: Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 6.2 gr/lit

Açúcar Residual: 4 gr/lit

SERVIÇO E CONSERVAÇÃO: Servir a uma temperatura de 16/18°C. Permanecer sempre que possível com as garrafas deitadas 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: 5600289172952

