

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 Pedro Gil e Carina Tavares

CABRA FIGA

Vinho Regional Lisboa Rosé

REGIÃO: Lisboa

VINHAS: Vinho proveniente das vinhas instaladas na região de Alenquer

ENÓLOGO: Pedro Gil e Carina Tavares

CASTAS: Predominantes o Tinta Roriz e Castelão.

NOTAS DE PROVA: Vinho límpido, nariz intenso de frutos vermelhos com predominância de morango e groselha. Frutado, fresco, elegante e harmonioso.

VINIFICAÇÃO: Fermentação a temperatura controlada de 15°C.

ESTÁGIO: sem estágio de madeira

ANÁLISES: Teor Alcoólico: 12% vol.

Acidez Total: 5,5 gr/lit

Açúcar Residual: 6 gr/lit

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

SUGESTÃO GASTRONÓMICA: Vinho perfeito para desfrutar em boa companhia, acompanha uma salada, um peixe grelhado ou apenas para desfrutar.

GFS POR CAIXA / CX FIADA / CX PALETE: 6 / 12 / 99

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

EAN: 5600289172716

