

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.

São os padrões, as cores e a forma criativa como são usados os típicos lenços da região oeste do nosso país que criam a personalidade de cada mulher. São os chamados “Cachené” que protegem a cabeça e os ombros destas mulheres com uma forte ligação ao mar e hoje também ao turismo. Um vinho em homenagem às conhecidas “mulheres das sete saias”.

CACHENÉ

Vinho Regional Lisboa

Branco 2019

REGIÃO: Lisboa

ENÓLOGOS: Pedro Gil e Elisabete Martins

CASTAS: Viognier

NOTAS DE PROVA: De aspeto límpido e de cor citrina, apresenta aroma de boa intensidade lembrando fruta de caroço, pêssego e alperce conjugados com notas de tília e erva cidreira. Apresenta sabor intenso, frutado e fresco com volume e untuosidade terminando com notas vegetais agradáveis. Boa persistência final.

VINIFICAÇÃO: Fermentação a temperatura controlada a 18°C.

ESTÁGIO: sem estágio em madeira

ANÁLISES: Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5.6 gr/lit

Açúcar Residual: 1,8 gr/lit

CONSUMO: Deve ser consumido a 11°C

HARMONIZAÇÕES GASTRONÓMICAS: : Harmoniza bem com saladas frias, carnes brancas, peixes e mariscos.

GFS POR CAIXA / CX FIADA / CX PALETE:

6/12/ 77

PESO BRUTO POR CAIXA / POR PALETE:

10, 2 Kgs / 785,5 Kgs

EAN: 5600289172426

