

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, Alentejo, 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

Tinto 2017



REGIÃO: Lisboa

VINHAS: Vinho resultado maioritariamente das vinhas instaladas na Quinta de São José da Lage e na Quinta da Boticaria.

ENÓLOGO:S Pedro Gil e Elisabete Martins

CASTAS: Touriga Nacional, Syrah, Caladoc, Alicante Bouschet

NOTAS DE PROVA: Um lote de diversas castas que deram origem a um vinho de aroma misto a frutos vermelhos, flores, coco e baunilha. Intenso, macio e profundo na boca, com um final persistente.

VINIFICAÇÃO: Fermentação a temperatura controlada a 26°C.

ESTÁGIO: estágio de 6 meses em carvalho francês

ANÁLISES: Teor Alcoólico: 14,5% vol.

Acidez Total: 5.9 gr/lit

Açúcar Residual: 3.5 gr/lit

CONSUMO: Temperatura de consumo a 16°C.

HARMONIZAÇÕES GASTRONÓMICAS: Vinho que acompanha bem qualquer prato de carnes vermelhas, caça ou outro prato de dieta mediterrânea.

GFS POR CAIXA / CX FIADA / CX PALETE: 6/12/ 77

PESO BRUTO POR CAIXA / POR PALETE: 10,26Kgs / 718,5 Kgs

EAN: 5600289172693

