

ADEGA MAYOR

ADEGA MAYOR RESERVA 2019

VINHO TINTO
VINHO REGIONAL ALENTEJANO



ABRE OS SENTIDOS



PAÍS: Portugal
REGIÃO: Alentejo
CLIMA: Mediterrânico
SOLO (origem): Franco-argiloso de origem granítica



TIPO: Tinto
CASTAS: 40% Aragonez, 30% Touriga Nacional e 30% Alicante Bouschet
CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Alentejano
ANO DE COLHEITA: 2019



VINDIMA: Agosto e Setembro
PRODUÇÃO: 2.500 garrafas de 150 cL e 170.000 garrafas de 75 cL
ENOLOGIA: Rui Reguinga e Carlos Rodrigues
VINIFICAÇÃO: Depois de vindima manual e uma seleção criteriosa de cachos, as uvas desengaçadas fermentaram, com temperatura controlada, em depósito de inox. O vinho cumpriu estágio por mais 12 meses, parte em depósito de inox e parte em barricas de carvalho francês, de 2º e 3º ano. Após o engarrafamento, descansou em garrafa até ao seu lançamento.



TEOR ALCOÓLICO: 14,5 % vol.
ACIDEZ TOTAL: 6,2 g/L
PH: 3,40
AÇÚCAR REDUTOR: 0,7 g/L
INGREDIENTES: Contém sulfitos



NOTAS DE PROVA: Vinho de aspeto intenso e tonalidade ruby. Aromaticamente é fino e intenso, sugere fruto vermelho requintado, cereja e ameixa, complementados com notas de esteva e ligeiro apimentado a especiaria. Na boca é elegante com taninos firmes e ricos, alguma baunilha e tensão musculada, que o eleva e lhe prolonga o final.

CONSUMO: 2021-2026

GASTRONOMIA: Um tinto tipicamente alentejano, companhia ideal para saborear as iguarias da região. Excelente escolha para acompanhar uma tábua de queijos ou enchidos, pratos de caça, feijoada ou um típico cozido de grão.

DEPÓSITO: Vinho não filtrado, sujeito a depósito.



GARRAFA: 150 CL; 75CL
EMBALAGEM: Caixa de Cartão com 6x150CL; Caixa de Cartão com 6x75CL

| | 75 CL | 150 CL |
|------------------|----------------|----------------|
| Código | 701331 | 701332 |
| Unidade / palete | 600 | 180 |
| Caixas / palete | 100 | 30 |
| EAN | 5607623009653 | 5607623009660 |
| ITF | 25607623009657 | 25607623009664 |

ADEGA MAYOR

ADEGA MAYOR RESERVA 2019

VINHO TINTO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



ABRE OS SENTIDOS

CÓDIGO PRODUTO: 75CL - 701331 | 150CL - 701332

CONSERVAÇÃO: Conservar ao Abrigo da Luz e do Calor

GARRAFAS



| | 75 CL | 150 CL |
|--------------------------|------------------|----------------|
| CODIFICAÇÃO | 5607623009653 | 5607623009660 |
| UNIDADES | - | - |
| DIMENSÕES L x A x P (cm) | 7,2 x 32,5 x 7,2 | 9,5 x 36 x 9,5 |
| PESO LÍQUIDO (kg) | 0,750 | 1,500 |
| TARA (kg) | 0,457 | 1,200 |
| PESO BRUTO (kg) | 1,207 | 2,700 |

CAIXAS



| | 75 CL | 150 CL |
|--------------------------|------------------|--------------------|
| CODIFICAÇÃO | 25607623009657 | 25607623009664 |
| UNIDADES | 6 | 6 |
| DIMENSÕES L x A x P (cm) | 15,5 x 33,5 x 23 | 22,2 x 38,4 x 33,4 |
| PESO LÍQUIDO (kg) | 4,500 | 9,000 |
| TARA (kg) | 2,998 | 7,500 |
| PESO BRUTO (kg) | 7,498 | 16,500 |

PALETIZAÇÃO



| | 75 CL (CX6) | 150 CL (CX6) |
|--------------------------|----------------|----------------|
| Nº UNIDADES/PALETE | 600 | 180 |
| Nº CAIXAS/PALETE | 100 | 30 |
| Nº NÍVEIS/PALETE | 4 | 3 |
| Nº CAIXAS/NÍVEL | 25 | 10 |
| DIMENSÕES L x A x P (cm) | 120 x 149 x 80 | 120 x 130 x 80 |
| PESO LÍQUIDO (kg) | 450,00 | 270,00 |
| TARA (kg) | 322,75 | 248,00 |
| PESO BRUTO (kg) | 772,75 | 518,00 |

ADEGA MAYOR

ADEGA MAYOR SELEÇÃO 2020

VINHO BRANCO
VINHO REGIONAL ALENTEJANO



ABRE OS SENTIDOS



PAÍS: Portugal
REGIÃO: Alentejo
CLIMA: Mediterrânico
SOLO (origem): Franco-argiloso de origem granítica



TIPO: Branco
CASTAS: 50% Verdelho, 30% Viognier e 20% Arinto
CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Alentejano
ANO DE COLHEITA: 2020



VINDIMA: Agosto e Setembro
PRODUÇÃO: 55.800 garrafas de 75 cL
ENOLOGIA: Rui Reguinga e Carlos Rodrigues
VINIFICAÇÃO: Após vindima manual, as uvas foram rapidamente encaminhadas para a adega, onde foram desengaçadas e suavemente prensadas. O mosto clarificado pelo frio, fermentou lentamente durante aproximadamente 2 semanas em cuba de inox, com temperatura controlada (14°C / 16°C).



TEOR ALCOÓLICO: 13,0 % vol
ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/L
PH: 3,38
AÇUCAR REDUTOR: 2,0 g/L
INGREDIENTES: Contém sulfitos



NOTAS DE PROVA: Vinho límpido e brilhante de cor amarelo limão. Aromaticamente é expressivo e complexo, mistura a frescura da fruta exótica, ananás e manga com a sucrosidade da fruta de caroço, pêssego e damasco. Na boca é leve e elegante, a ligeira doçura da fruta é compensada pela acidez vibrante, remetendo-nos para um final firme e apelativo.

CONSUMO: 2021-2023

GASTRONOMIA: Um branco alentejano fresco e apelativo, que se mostra boa companhia para pratos frescos de verão. Um gaspacho alentejano, uma sopa de meloa com presunto, uma salada de atum ou mesmo umas típicas sardinhas assadas na brasa com salada de pimentos, são certamente uma boa escolha.

DEPÓSITO:



GARRAFA: 75 CL
EMBALAGEM: Caixa de Cartão com 6x75CL

| | |
|------------------|----------------|
| | 75 CL |
| Código | 701330 |
| Unidade / palete | 600 |
| Caixas / palete | 100 |
| EAN | 5607623009677 |
| ITF | 25607623009671 |

ADEGA MAYOR

ADEGA MAYOR SELEÇÃO 2020

VINHO BRANCO
VINHO REGIONAL ALENTEJANO



ABRE OS SENTIDOS

CÓDIGO PRODUTO: 75CL - 701330

CONSERVAÇÃO: Conservar ao Abrigo da Luz e do Calor

GARRAFAS



| | 75 CL |
|--------------------------|------------------|
| CODIFICAÇÃO | 5607623009677 |
| UNIDADES | - |
| DIMENSÕES L x A x P (cm) | 7,2 x 32,5 x 7,2 |
| PESO LÍQUIDO (kg) | 0,750 |
| TARA (kg) | 0,457 |
| PESO BRUTO (kg) | 1,207 |

CAIXAS

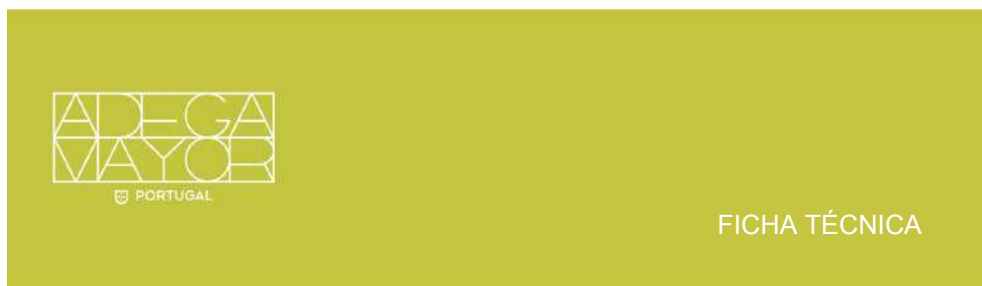


| | 75 CL |
|--------------------------|------------------|
| CODIFICAÇÃO | 25607623009671 |
| UNIDADES | 6 |
| DIMENSÕES L x A x P (cm) | 15,5 x 33,5 x 23 |
| PESO LÍQUIDO (kg) | 4,500 |
| TARA (kg) | 2,998 |
| PESO BRUTO (kg) | 7,498 |

PALETIZAÇÃO



| | 75 CL (CX6) |
|--------------------------|----------------|
| Nº UNIDADES/PALETE | 600 |
| Nº CAIXAS/PALETE | 100 |
| Nº NÍVEIS/PALETE | 4 |
| Nº CAIXAS/NÍVEL | 25 |
| DIMENSÕES L x A x P (cm) | 120 x 149 x 80 |
| PESO LÍQUIDO (kg) | 450,00 |
| TARA (kg) | 322,75 |
| PESO BRUTO (kg) | 772,75 |



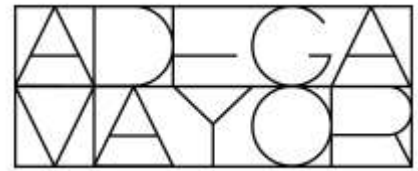
VINAGRE DE VINHO BRANCO

25 CL

Vinagre de Vinho Branco Envelhecido

Aged White Wine Vinegar

25 CL



| | |
|--------------------------------------|---|
| Código Code | 704031 |
| País de origem Home country | Portugal |
| Região Region | Alentejo |
| Categoria Category | Vinagre de Vinho Branco Envelhecido Aged White Wine Vinegar |
| Descrição Description | O AdegA Mayor - Vinagre de Vinho branco envelhecido 7%, obtido por fermentação acética de vinho. O vinagre fica a estagiar em barricas de carvalho pelo menos 6 meses. <i>The AdegA Mayor - White wine vinegar aged 7%, obtained by acetic fermentation of wine. Vinegar is aged in oak barrels for at least 6 months.</i> |
| Ingredientes Ingredients | Vinagre de vinho, conservante (metabissulfito de potássio) <i>Wine vinegar, preservative (potassium metabisulphite)</i> |
| Apresentação Presentation | Garrafa de vidro 25 CL Glass bottle 25 CL |
| Conservação Preservation | Conservar ao abrigo da luz e do calor Store away from light and heat |

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

| | |
|---|------------------|
| Valor energético (100g) Energetic value (100g) | 111 KJ = 26 Kcal |
| Proteínas (g) Proteins (g) | 0.0 |
| Hidratos de carbono (g) Carbohydrates (g) | 1 |
| Lípidos (g) Lipids (g) | 0 |
| Saturados (g) Saturated (g) | 0 |
| Monoinsaturados (g) Monounsaturated (g) | 0 |
| Polinsaturados (g) Polyunsaturated (g) | 0 |
| Coolesterol (g) Cholesterol (mg) | 0 |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

| | |
|---|----------------|
| Acidez (exp. ácido acético) Acidity (exp. Acetic acid) | Min - 70 g/L |
| Álcool residual a 20°C Residual Alcohol at 20°C | Max-1,5% |
| Anidrido sulfuroso total Total sulfur dioxide | Max - 170 mg/L |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Características Features | Cor e sabor próprio da natureza da matéria prima. De aspeto límpido, podendo admitir-se ligeiro depósito ou turvação. <i>Color and flavor of the nature of the raw material. Of clear appearance, being able to admit slight deposition or turbidity.</i> |
| Validade Validity | Não aplicável <i>Not applicable</i> |
| Observações Remarks | Presença de alergénios (contém sulfitos) <i>Presence of allergens (contains sulfites)</i> |



| | | |
|--|-------|----------------|
| Código Code | 25 CL | 704031 |
| Unidade/paleta Bottles per pallet | 25 CL | 1.512 |
| Caixas/paleta Boxes per pallet | 25 CL | 126 |
| EAN | 25 CL | 5607623006621 |
| ITF | 25 CL | 35607623006622 |



FICHE TECHNIQUE

AZEITE VIRGEM EXTRA

25 cL

Azeite Virgem Extra



Huile d'olive extra vierge

| | | |
|----------------------|-------------------|---|
| Código | Code | 704029 |
| País de origem | Pays d'origine | Portugal |
| Região | Région | Alentejo |
| Categoria | Catégorie | Azeite Virgem Extra Huile d'olive extra vierge |
| Descrição | Description | Azeite Virgem Extra de categoria de superior, obtido directamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos. <i>Huile d'olive extra vierge de catégorie supérieure, obtenue directement à partir des olives uniquement par des moyens mécaniques.</i> |
| Ingredientes | Ingrédients | Azeite virgem extra Huile d'olive extra vierge |
| Variedades azeitonas | Variétés d'olives | Cobrançosa, Picual, Hojiblanca, Arbequina e Azeiteira |
| Apresentação | Présentation | Garrafa de vidro 25 cL Bouteille en verre 25 CL |
| Conservação | Conservation | Conservar ao abrigo da luz e do calor. Conservar à l'abri de la lumière et de la chaleur. |

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

| | | |
|-------------------------|--------------------------|--------------------|
| Valor energético (100g) | Valeur énergétique | 3724 kJ = 890 kcal |
| Proteínas (g) | Protéines (g) | 0.0 |
| Hidratos de carbono (g) | Glucides (g) | 0.0 |
| Lípidos (g) | Lipides (g) | 99 |
| Saturados (g) | Saturés (g) | 15 |
| Monoinsaturados (g) | Ac. g. monoinsaturés (g) | 74 |
| Polinsaturados (g) | Ac. g. polyunsaturés (g) | 10 |
| Colesterol (g) | Cholestérol (mg) | 0.2 |
| Vitamina E (g) | Vitamine E (g) | 15 |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PHYCO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

| | | |
|---------------------------------|-------------------------------|---------|
| Acidez máxima | Acidité maximale | 0.6° |
| Índice de peróxidos (meq O2/kg) | Indice de peroxyde (meq O2/l) | <= 20 |
| Teor de Ceras (mg/Kg) | Teneur en cires (mg/kg) | <= 150 |
| Absorvência K232 | Absorbance K232 | <= 2.50 |
| Absorvência K270 | Absorbance K270 | <= 0.22 |
| Delta K | Delta K | <= 0.01 |

| | | |
|-----------------|------------------|---|
| Características | Caractéristiques | Azeite Virgem Extra, complexo, fresco, harmonioso, de perfil suave, medianamente frutado de azeitonas verdes e maduras, com notas marcadas de verde folha de oliveira, casca de banana verde e maçã verde, ligeiramente amargo e picante, com um final de boca persistente de frutos secos, nomeadamente amêndoas e cajú. <i>Texture lisse d'huile d'olive, tout à fait harmonieuse, le résultat d'un équilibre parfait amer, épicé et sucré. Fruité modéré avec une grande complexité des arômes.</i> |
| Validade | Validité | 18 meses 18 mois |
| Observações | Remarques | Se o azeite coalhar, deverá ser exposto a uma temperatura ambiente mais elevada, sem qualquer prejuízo para a qualidade do produto. <i>Si l'huile d'olive caille, il faut l'exposer à une température ambiante plus élevée, sans préjudice de la qualité du produit.</i> |



| | |
|----------------|-----------------|
| Código | Code |
| 25 cL | 704029 |
| Unidade/paleta | Unités/palette |
| 25 cL | 1.512 |
| Caixas/paleta | Caisses/palette |
| 25 cL | 126 |
| EAN | |
| 25 cL | 5607623006591 |
| ITF | |
| 25 cL | 35607623006592 |