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.

CABRA FIGA

WOMEN'S WINE & SPIRITS AWARDS

Vinho Regional Lisboa
Tinto

REGIÃO: Lisboa

VINHAS: Vinho proveniente das vinhas instaladas na região de Alenquer

ENÓLOGO: Pedro Gil e Carina Tavares

CASTAS: Touriga Nacional e Alicante Bouschet

NOTAS DE PROVA: Vinho frutado descontraído, fresco, redondo na boca. Aroma jovem a frutos vermelhos. Apresenta uma certa elegância, suavidade e equilíbrio de boca.

VINIFICAÇÃO: Fermentação a temperatura controlada de 25ºC.

ESTÁGIO: Breve estágio com madeira

ANÁLISES: Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 6,2 gr/lt

Açúcar Residual: 2,0 gr/lt

SERVIÇO E CONSERVAÇÃO: Servir a uma temperatura de 16/18ºC. Permanecer sempre que possível com as garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12ºC.

SUGESTÃO GASTRONÓMICA: Vinho perfeito para acompanhar qualquer refeição de dieta mediterrânea ou uma tapa ao final do dia.

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

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

EAN: 5600289172709

ADEGA MOR, LDA | Alto dos Fetais E.N. 248 | 2590-095 Sobral de Monte Agraço

Email: info@adegamor.pt | www.adegamor.pt | https://www.facebook.com/adegamor.pt | **Telefone:** +351 261 943 497