

# FICHA TÉCNICA



## ORIGEM

Designação  
Tipo  
Classificação  
Sub-Região  
Ano de Colheita

Cuba - Grande Escolha  
Branco  
DOC Alentejo  
Vidigueira  
2022



## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,5% vol.
Açúcares Totais	0,7 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,4 g/L
Acidez Volátil	0,29 g/L



## CASTAS

Antão Vaz e Perrum



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio em Barrica Nova  
Temperatura de Serviço

4 meses  
9°C-10°C

## Nota de Prova

Dos excelentes vinhos obtidos das castas Antão Vaz e Perrum, escolheu-se o melhor para estagiar em barricas novas de carvalho Francês. Resultou delicadamente frutado, com notas de baunilha provenientes do contacto com a madeira. Encorpado e fresco, apresenta-se equilibrado, complexo, evidenciando sabores de mel e frutos secos. O final é longo e elegante.



## CONSERVAÇÃO

Posição  
Temperatura  
Luz

Lateral  
14°C - 18°C  
Preferencialmente ao abrigo da luz



## ENÓLOGO

Vasco Moura Fernandes / Luís Morgado Leão



## LOGÍSTICA E ACONDICIONAMENTO

Garrafa	Borgonha Prestígio
Capacidade	750 ml
Dimensões Caixa (cm) Comp. x Larg. x Alt.	31 x 23,5 x 16
Quantidade por Caixa	6
Número de Caixas por Fiada	11
Número de Fiadas por Palete	5
Número de Caixas por Palete	55
Código EAN	5601970111786
Código ITF	15601970111783

