

FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação

Cuba - Grande Escolha

Tipo

Branco

Classificação

DOC Alentejo

Sub-Região

Vidigueira

Ano de Colheita

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

4 meses

Temperatura de Serviço

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

Lateral

Temperatura

14°C - 18°C

Luz

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 Caixas por Palete

5

Número de Caixas por Palete

55

Código EAN

5601970111786

Código ITF

15601970111783

