

FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação

Vidigueira Escolha dos Sócios

Tipo

Branco

Classificação

DOC Alentejo

Sub-Região

Vidigueira

Ano de Colheita

2023



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico

13,5% vol.

Açúcares Totais

0,4 g/L

Acidez Total (ácido tartárico)

5,0 g/L

Acidez Volátil

0,34 g/L



CASTAS

Antão Vaz



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio

Depósito de cimento sobre as borras finas com bâtonnage durante 3 meses.

Temperatura de Serviço

10°C-12°C

Vinificação

Prensagem direta com total proteção contra oxidações, clarificação e fermentação a 13°.

Nota de Prova

Com origem na casta mística Antão Vaz, nasce dos solos de xisto da Vidigueira. Aroma intenso e muito complexo, com notas tropicais e minerais. Na boca é encorpado com final fresco e persistente.



CONSERVAÇÃO

Posição

Lateral

Temperatura

14°C - 18°C

Luz

Preferencialmente ao abrigo da luz



ENÓLOGOS

Vasco Moura Fernandes/Luís Morgado Leão



LOGÍSTICA E ACONDICIONAMENTO

Garrafa

Burgundy

Capacidade

750 ml

Dimensões Caixa (cm) Comp. x Larg. x Alt.

25,8x16,8x29,5

Quantidade por Caixa

6

Número de Caixas por Fiada

21

Número de Fiadas por Palete

4

Número de Caixas por Palete

84

Código EAN

560 1970 111 878

Código ITF

1 560 1970 111 875

