



ADEGA COOPERATIVA
VIDIGUEIRA
CUBA & ALVITO, C.R.L.



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 Fiaida	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

