



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



FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação
Tipo
Classificação
Sub-Região
Ano de Colheita

Vidigueira Escolha dos Sócios
Branco
DOC Alentejo
Vidigueira
2023



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,5% vol.
Açúcares Totais	0,4 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,3 g/L
Acidez Volátil	0,2 g/L



CASTAS

Antão Vaz e Arinto



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio
Depósito de cimento sobre borras finas durante 9 meses
Temperatura de Serviço 10°C-12°C
Vinificação
Desengace total seguido de esmagamento e posterior fermentação a 14°.
Nota de Prova
Cor amarela com laivos esverdeados, nariz exuberante a notas de fruta tropical madura e casca de lima. Na prova de boca é bastante texturado com bom volume, termina com acidez viva e refrescante.



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 Paleta	4
Número de Caixas por Paleta	84
Código EAN	560 1970 111 885
Código ITF	1 560 1970 111 882

