

# 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)

5,3 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 Palete

4

Número de Caixas por Palete

84

Código EAN

560 1970 111 885

Código ITF

1 560 1970 111 882

