

# FICHA TÉCNICA



## ORIGEM

Designação	Vidigueira Escolha dos Sócios
Tipo	Tinto
Classificação	DOC Alentejo
Sub-Região	Vidigueira
Ano de Colheita	2022



## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	14,5% vol.
Açúcares Totais	0,7 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,6 g/L
Acidez Volátil	0,69 g/L



## CASTAS

Alicante Bouschet, Trincadeira e Touriga Nacional



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio parcial em Barrica 225L	9 meses
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Vinificação	

Fermentação mista, em lagar com pisa mecânica e em cubas de pequenas dimensões com temperatura controlada a 26°.

### Nota de Prova

Vinho cor granada, nariz com notas de fruta negra em compota, trufas, ligeiro especiado e um toque vegetal. Bem integrado com notas de baunilha provenientes do estágio em barrica. Na boca é robusto com taninos presentes que conferem final longo 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 222 772
Código ITF	1 560 1970 222 779

