



FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação	Vidigueira - Antão Vaz
Tipo	Branco
Classificação	DOC Alentejo
Sub-Região	Vidigueira
Ano de Colheita	2024



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12,5% vol.
Açúcares Totais	0,7 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,5 g/L
Acidez Volátil	0,13 g/L



CASTA

Antão Vaz



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio

Depósito de cimento sobre borras finas durante 4 meses

Temperatura de Serviço

8º-10ºC

Vinificação

Desengace total seguido de esmagamento, ligeira maceração peculiar e prensagem.

Nota de Prova

Cor citrina, aroma a frutos tropicais e levemente mineral. Na boca é fresco, encorpado e harmonioso, com acidez bem integrada que lhe confere um final fresco e profundamente longo.



CONSERVAÇÃO

Posição	Lateral
Temperatura	14ºC - 18ºC
Luz	Preferencialmente ao abrigo da luz



ENÓLOGOS

Vasco Moura Fernandes/Luís Morgado Leão



LOGÍSTICA E ACONDICIONAMENTO

Garrafa	Reno Alto
Capacidade	750 ml
Dimensões Caixa (cm)	Comp. x Larg. x Alt.
Quantidade por Caixa	23,5 x 15,5 x 34,5
Número de Caixas por Fiada	6
Número de Fiadas por Paleta	25
Número de Paletas	4
Código EAN	100
Código ITF	5601970111076
	15601970111073

