



## FICHA TÉCNICA



### ORIGEM

Designação

Tipo

Classificação

Sub-Região

Ano de Colheita

Vidigueira - Antão Vaz

Branco

DOC Alentejo

Vidigueira

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

8°-10°C

Vinificação

Desengace total seguido de esmagamento, ligeira maceração pelicular 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

14°C - 18°C

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.

23.5 x 15.5 x 34.5

Quantidade por Caixa

6

Número de Caixas por Fiada

25

Número de Fiadas por Paleta

4

Número de Caixas por Paleta

100

Código EAN

5601970111076

Código ITF

15601970111073

