

# FICHA TÉCNICA



## ORIGEM

Designação  
Tipo  
Classificação  
Sub-Região  
Ano de Colheita

Vidigueira  
Tinto  
DOC Alentejo  
Vidigueira  
2023



## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico  
Açúcares Totais  
Acidez Total (ácido tartárico)  
Acidez Volátil

14% vol.  
0,7 g/L  
5,1 g/L  
0,59 g/L



## CASTAS

Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Temperatura de Serviço  
Vinificação

18°C-20°C

Fermentação em cubas de inox com remontagens suaves e temperatura controlada de 26°/27°.

### Nota de Prova

Intimamente envolvidas, as castas convidam à descoberta da Vidigueira. Cor granada, aroma complexo e intenso a frutos vermelhos, baunilha e frutos secos. Na boca é encorpado com nuances a café e especiarias. Final longo e persistente.



## CONSERVAÇÃO

Posição  
Temperatura  
Luz

Lateral  
14°C - 18°C  
Preferencialmente ao abrigo da luz



## ENÓLOGOS

Vasco Moura Fernandes/Luís Morgado Leão



## LOGÍSTICA E ACONDICIONAMENTO

Garrafa  
Capacidade  
Dimensões Caixa (cm) Comp. x Larg. x Alt.  
Quantidade por Caixa  
Número de Caixas por Fiada  
Número de Fiadas por Palete  
Número de Caixas por Palete  
Código EAN  
Código ITF

Bordalesa Autor  
750 ml  
24.8x16.7x31.3  
6  
21  
4  
84  
5601970222000  
15601970222007

