

FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação

Tipo

Classificação

Sub-Região

Ano de Colheita

Vidigueira
Licoroso Branco
DOC Alentejo
Vidigueira
2020



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico

Açúcares Totais

Acidez Total (ácido tartárico)

Acidez Volátil

18,5% vol.

108 g/L

4,5 g/L

0,80 g/L



CASTAS

Antão Vaz



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio em Barrica de 225L

Temperatura de Serviço

Processo

12 meses

12°C - 14°C

Após criteriosa seleção dos melhores mostos da casta Antão Vaz, paramos a fermentação com adição de aguardente a 77%vol.

Nota de Prova

Vinho licoroso de cor âmbar, aroma de grande intensidade a fruta tropical bem madura com destaque para o ananás e maracujá, sabor doce e muito aveludado, com um 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

Porto Sublime

750 ml

24.8x16.7x31.3

4

24

3

72

560 1970 333 041

1 560 1970 333 048

