



FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação	Vidigueira
Tipo	Licoroso Tinto
Classificação	DOC Alentejo
Sub-Região	Vidigueira
Ano de Colheita	2013



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	19% vol.
Açúcares Totais	126 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,5 g/L
Acidez Volátil	0,21 g/L
Dióxido de Enxofre Total	42 mg/L



CASTAS

Trincadeira e Tinta Grossa



LOGÍSTICA E ACONDICIONAMENTO

Garrafa	Porto Sublime
Capacidade	750 ml
Dimensões Caixa (cm) Comp. x Larg. x Alt.	24.8x16.7x31.3
Quantidade por Caixa	4
Número de Caixas por Fiada	24
Número de Fiadas por Paleta	3
Número de Caixas por Paleta	72
Código EAN	560 1970 333 034
Código ITF	1 560 1970 333 031



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio em Barrica	18 meses
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Nota de Prova	
As suas castas intimamente envolvidas, convidam à descoberta da Vidigueira, o seu saber e sabores. Cor granada, aroma complexo e intenso a frutos vermelhos, notas de baunilhas e frutos secos. Na boca é encorpado com nuances a café e especiarias. Final longo e persistente.	



CONSERVAÇÃO

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



ENÓLOGO

Luís Morgado Leão

