

FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação

Tipo

Classificação

Sub-Região

Ano de Colheita

Vidigueira
Licoroso Tinto
DOC Alentejo
Vidigueira
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

