



FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação
Tipo
Classificação
Sub-Região
Ano de Colheita

Vidigueira - Reserva
Tinto
DOC Alentejo
Vidigueira
2021



PARÂMETROS ANALÍTICOS

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

15,5% vol.
3,6 g/L
5,7 g/L
0,78 g/L



CASTA

Syrah e Alicante Bouschet



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio em Barrica Nova
Temperatura de Serviço
Vinificação

12 meses
18°C - 20°C

Fermentação em lagar com pisa mecânica com temperatura controlada de 27°/28°.

Nota de Prova

Estagiou durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês. Vinho de cor granada muito concentrada, aroma a fruta preta muito madura com um toque balsâmico.

Na boca é extremamente encorpado com a fruta e a madeira em plena harmonia, final longo e muito persistente.



CONSERVAÇÃO

Posição
Temperatura
Luz

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



ENÓLOGO

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
5601970222215
15601970222212

