

FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação

Vidigueira Superior

Tipo

Branco

Classificação

DOC Alentejo

Sub-Região

Vidigueira

Ano de Colheita

2023



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico

14% vol.

Açúcares Totais

1,1 g/L

Acidez Total (ácido tartárico)

4,8 g/L

Acidez Volátil

0,33 g/L



CASTAS

Antão Vaz e Arinto



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio

Depósito de cimento sobre borras finas durante 6 meses

Temperatura de Serviço

10°C-12°C

Vinificação

Desengace total seguido de esmagamento com ligeira maceração pelicular e prensagem.

Nota de Prova

Cor citrina clara, aroma a fruta tropical e lima, sabor frutado e com forte componente mineral. Final fresco e muito persistente.



CONSERVAÇÃO

Posição

Lateral

Temperatura

14°C - 18°C

Luz

Preferencialmente ao abrigo da luz



ENÓLOGOS

Vasco Moura Fernandes/Luís Morgado Leão



LOGÍSTICA E ACONDICIONAMENTO

Garrafa

Burgundy

Capacidade

750 ml

Dimensões Caixa (cm) Comp. x Larg. x Alt.

25,8x16,8x29,5

Quantidade por Caixa

6

Número de Caixas por Fiada

21

Número de Fiadas por Palete

4

Número de Caixas por Palete

84

Código EAN

560 1970 111 656

Código ITF

1 560 1970 111 653

