



FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação	Vidigueira - Touriga Nacional
Tipo	Tinto
Classificação	DOC Alentejo
Sub-Região	Vidigueira
Ano de Colheita	2023



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	15% vol.
Açúcares Totais	0,7 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	4,9 g/L
Acidez Volátil	0,47 g/L



CASTA

Touriga Nacional



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio em Barrica	6 meses
Temperatura de Serviço	18°C-20°C
Vinificação	
Fermentação em lagar com pisa mecânica com temperatura controlada a 25°/26°.	
Nota de Prova Cor granada de grande intensidade, aroma a frutos do bosque e notas de especiarias. Na boca é muito elegante com a fruta e a madeira onde estagiou em plena harmonia, final longo 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	Bordalesa Autor
Capacidade	750 mL
Dimensões Caixa (cm) Comp. x Larg. x Alt.	24.8x16.7x31.3
Quantidade por Caixa	6
Número de Caixas por Fiada	21
Número de Fiadas por Paleta	4
Número de Caixas por Paleta	84
Código EAN	5601970222369
Código ITF	15601970222366

