



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 Palete

4

Número de Caixas por Palete

84

Código EAN

5601970222369

Código ITF

15601970222366

