

FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação

Tipo

Classificação

Sub-Região

Ano de Colheita

Vidigueira - Trincadeira

Tinto

DOC Alentejo

Vidigueira

2023



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico

16% vol.

Açúcares Totais

0,5 g/L

Acidez Total (ácido tartárico)

6,2 g/L

Acidez Volátil

0,54 g/L



CASTA

Trincadeira



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 26°/27°.

Nota de Prova

Cor granada intensa, aroma a frutas pretas de caroço bem maduros. Na boca é extremamente encorpado, com um toque vegetal típico da casta, taninos bem presentes e suaves, final longo e complexo.



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

560 1970 222 536

Código ITF

1 560 1970 222 533

