



# FICHA TÉCNICA



## ORIGEM

Designação

Tipo

Classificação

Sub-Região

Ano de Colheita

Vidigueira  
Branco  
DOC Alentejo  
Vidigueira  
2024



## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico

Açúcares Totais

Acidez Total (ácido tartárico)

Acidez Volátil

12,5% vol.  
0,3 g/L  
5,7 g/L  
0,36 g/L



## CASTAS

Antão Vaz, Arinto e Perrum



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio

Em depósito de cimento sobre borras finas durante 4 meses.

Temperatura de Serviço

8°C-10°C

Vinificação

Desengace total seguido de esmagamento e prensagem.

Fermentação com temperatura controlada entre 14°/16°.

Nota de Prova

Perfeita combinação, que revela a essência da Vidigueira. Cor citrina, aroma intenso a frutos tropicais e limão. Na boca é fresco, equilibrado com um final longo e persistente.



## CONSERVAÇÃO

Posição

Temperatura

Luz

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



## ENÓLOGOS

Vasco Moura Fernandes/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  
5601970111007  
15601970111004

