

# FICHA TÉCNICA



## ORIGEM

Designação	Vidigueira
Tipo	Branco
Classificação	DOC Alentejo
Sub-Região	Vidigueira
Ano de Colheita	2024



## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12,5% vol.
Açúcares Totais	0,3 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,7 g/L
Acidez Volátil	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 14º/16º.

### 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	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	5601970111007
Código ITF	15601970111004

