

FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação

Tipo

Classificação

Sub-Região

Ano de Colheita

Vidigueira
Rosé
DOC Alentejo
Vidigueira
2023



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico

Açúcares Totais

Acidez Total (ácido tartárico)

Acidez Volátil

12,5% vol.
0,3 g/L
4,9 g/L
0,25 g/L



CASTAS

Aragonez e Touriga Nacional



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio em Barrica

Temperatura de Serviço

Vinificação

Prensagem direta de ambas as castas seguido de fermentação a temperatura controlada a 14°.

Nota de Prova

Cor rosa pálida, aroma expressivo a frutos silvestres e alguma pimenta. Na prova é estruturado, seco, com grande frescura e mineralidade.



CONSERVAÇÃO

Posição

Temperatura

Luz

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



ENÓLOGO

Luís Morgado Leão / Vasco Moura Fernandes



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
5601970222321
15601970222328

