



FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação

Tipo

Classificação

Ano

Nauta

Frisante

Produto de Portugal

2023



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico

Açúcares Totais

Acidez Total

Acidez Volátil

12% vol.

4,3 g/L

4,8 g/L

0,1 g/L



CASTAS

Antão Vaz, Arinto e Verdelho



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio em Barrica

Temperatura de Serviço

Nota de Prova

-

6°C-8°C

Cor citrina, aroma jovem e rico em notas tropicais frescas. Na boca é um vinho suave, harmonioso e ligeiramente gaseificado, terminando longo e com acidez refrescante.

Vinificação

Desengace total seguido de esmagamento com prensagem suave. Fermentação controlada a 14°C. No decorrer do processo de engarrafamento foi adicionado CO2 em quantidades reduzidas. Vinho estabilizado a frio, perto dos 0°C, não sendo necessária a utilização de qualquer estabilizante.



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

Bordalesa Elite

750 ml

24.8x16.7x31.3

6

25

4

100

560 1970 111 755

