



FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação	VDG Petit Verdot
Tipo	Tinto
Classificação	Vinho Regional Alentejano
Ano de Colheita	2022



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	14% vol.
Açúcares Totais	14 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,2 g/L
Acidez Volátil	0,5 g/L



CASTA

Petit Verdot



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio em Barrica	12 meses
Temperatura de Serviço	18°C-20°C
Vinificação	

Fermentação em lagar com pisa mecânica com temperatura controlada a 25°/26°.

Nota de Prova

Cor violácea escura, aroma a frutas negras maceradas e ligeiro balsâmico bem casado com notas provenientes do estágio em barrica. Na boca apresenta uma excelente estrutura de taninos e alguma rusticidade, final fresco e persistente.



CONSERVAÇÃO

Posição	Lateral
Temperatura	14°C - 18°C
Luz	Preferencialmente ao abrigo da luz



ENÓLOGO

Vasco Moura Fernandes / Luís Morgado Leão



LOGÍSTICA E ACONDICIONAMENTO

Garrafa	BD SM Emblem
Capacidade	750 ml
Dimensões Caixa (cm) Comp. x Larg. x Alt.	36x31x20
Quantidade por Caixa	6
Número de Caixas por Fiada	8
Número de Fiadas por Paleta	4
Número de Caixas por Paleta	32
Código EAN	5601970222888

