



FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação
Tipo
Classificação
Sub-Região
Ano de Colheita

Vidigueira 65 anos
Branco
DOC Alentejo
Vidigueira
2024



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico
Açúcares Totais
Acidez Total (ácido tartárico)
Acidez Volátil

13% vol.
0,9 g/L
5,5 g/L
0,4 g/L



CASTAS

Antão Vaz e Roupeiro



LOGÍSTICA E ACONDICIONAMENTO

EDIÇÃO LIMITADA
Garrafa
Capacidade
Quantidade por Caixa
Código EAN

2020 GARRAFAS
Borgonha Prestígio
750 ml
6
5601970112004



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio

Depósito de cimento sobre as borras finas com bâtonnage durante 6 meses.

Temperatura de Consumo

9°C-10°C

Vinificação

Colheita noturna, desengace e esmagamento, seguido de maceração pelicular, durante 4 horas. Fermentação com temperatura controlada de 17°, durante 10 dias.

Nota de Prova

Cor amarelo esverdeado. Aroma exuberante a frutos tropicais, casca de tangerina e mineralidade intensa.

Na boca é um vinho amplo, untuoso com um final longo e bastante fresco.



CONSERVAÇÃO

Posição
Temperatura
Luz

Lateral
14°C - 18°C

Preferencialmente ao abrigo da luz



ENÓLOGO

Vasco Moura Fernandes / Luís Morgado Leão

