



FICHA TÉCNICA



ORIGEM

Designação

Vidigueira - Reserva

Tipo

Branco

Classificação

DOC Alentejo

Sub-Região

Vidigueira

Ano de Colheita

2022



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico

14% vol.

Açúcares Totais

1 g/L

Acidez Total (ácido tartárico)

5,5 g/L

Acidez Volátil

0,4 g/L



CASTAS

Antão Vaz e Perrum



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estágio em Barrica Nova

12 meses

Temperatura de Serviço

10°C-12°C

Vinificação

Desengace total seguido de esmagamento com maceração pelicular seguido de prensagem. Fermentação com temperatura controlada a 16°.

Nota de Prova

Produzido a partir de mostos das castas Antão Vaz e Perrum, parcialmente fermentado em barricas de carvalho francês e americano, com movimentação regular de borras finas. No nariz revela a fruta bem integrada com a madeira. É encorpado e muito complexo, evidenciando sabores de mel, baunilha e frutos secos. Termina untuoso e longo.



CONSERVAÇÃO

Posição

Lateral

Temperatura

14°C - 18°C

Luz

Preferencialmente ao abrigo da luz



ENÓLOGO

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 Palete

4

Número de Caixas por Palete

84

Código EAN

5601970111205

Código ITF

15601970111202

