



# FICHA TÉCNICA



## ORIGEM

**Designação**

**Tipo**

**Classificação**

**Sub-Região**

**Ano de Colheita**

Vidigueira  
 Vinho de Talha Branco  
 DOC Alentejo  
 Vidigueira  
 2024



## PARÂMETROS ANALÍTICOS

**Teor Alcoólico**

**Açúcares Totais**

**Acidez Total (ácido tartárico)**

**Acidez Volátil**

13% vol.

0,4 g/L

4,7 g/L

0,76 g/L



## CASTAS

Antão Vaz, Larião, Diagalves, Manteúdo, Perrum e Síría



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

**Estágio**

Talha de barro juntamente com as massas durante um período de 3 meses

**Temperatura de Serviço**

15°C-18°C

**Vinificação**

Esta técnica de fazer vinho em talhas de barro, sobreviveu ao passar dos séculos e, pela sua simplicidade e naturalidade, está há muito integrada no dia-a-dia dos alentejanos.

**Nota de Prova**

É um vinho produzido a partir de uvas de vinhas centenárias, com produções muito reduzidas, mas cujos cachos têm uma refinada e invulgar qualidade. Este é um vinho único, intenso e cheio de personalidade.



## 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 Paleta**

**Número de Caixas por Paleta**

**Código EAN**

**Código ITF**

Bourg Sabine Fleur Antique

750 ml

33,1x28,4x18,7

6

21

4

84

5601970111625

15601970111622

