Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito
Bairro Industrial 7960-305
Vidigueira Portugal
Tel: +351 284 437 240
Email: geral@adegavidigueira.pt



VDG PETIT VERDOT 2022

1. IDENTIFICAÇÃO GERAL

Identificação	Valor
Designação legal do produto. E origem	VDG PETIT VERDOT
Classificação	Regional Alentejo
Sub-região	-
País	Portugal
Quantidade líquida	750 ml
Produtor	Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito
Endereço	Bairro Industrial, 7960-305 Vidigueira, Portugal
Alergénios	Contém sulfitos

2. CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARES DO VINHO

Campo	Valor
Colheita	2022
Castas	Petit Verdot – 100%
Vinificação	Fermentação em lagar, com pisa mecânica e temperatura controlada entre os 25 ºC e os 26 ºC, de forma a favorecer uma extração equilibrada de cor, aromas e taninos, preservando a identidade varietal do Petit Verdot..
Estágio	Em barricas usadas de carvalho francês 12 meses

Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito
Bairro Industrial 7960-305
Vidigueira Portugal
Tel: +351 284 437 240
Email: geral@adegavidigueira.pt

Campo	Valor
Nota de Prova	De cor violácea profunda e intensa, revela um perfil aromático expressivo, dominado por notas de frutos negros maduros e macerados, envolvidas por delicadas nuances balsâmicas e subtis apontamentos provenientes do estágio em barrica, que acrescentam complexidade e profundidade ao conjunto. Na boca, apresenta uma estrutura robusta, marcada por taninos firmes e bem presentes, que lhe conferem volume e carácter. A sua ligeira rusticidade reforça a autenticidade e a expressão varietal, enquanto a frescura equilibra a concentração e conduz a um final longo, persistente e de personalidade vincada.
	14 %
Açúcares totais	1,4 g/l
Acidez Total	5,2 g/l
pH	3,4
Serviço e conservação	Servir entre 14 e 18 °C. Conservar na horizontal, entre 14 e 18 °C, preferencialmente ao abrigo da luz. Confirmar recomendações face ao tipo de vedante.
Enólogo(s)	Vasco Fernandes

3. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Declaração nutricional	Por 100 ml
Energia (kJ / kcal)	368 kJ / 88 kcal
Lípidos (g)	0 g
dos quais saturados (g)	0g
Hidratos de carbono (g)	1,4 g
Açucares (g)	0,2 g
Proteínas (g)	0 g
Sal (g)	0 g