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



VIDIGUEIRA DOC ALENTEJO- 65 ANOS - 2024

1. IDENTIFICAÇÃO GERAL

Identificação	Valor
Designação legal do produto. E origem	VIDIGUEIRA DOC ALENTEJO – 65 ANOS
Classificação	DOC Alentejo
Sub-região	Vidigueira
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	2024
Castas	Antão Vaz – 80%, Roupeiro – 20%

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

Campo	Valor
Vinificação	As uvas, cuidadosamente selecionadas, são recebidas na adega, desengaçadas e suavemente esmagadas, seguindo-se um período de curtimenta que permite a maceração das películas em contacto com o mosto, favorecendo a extração de cor, compostos fenólicos e precursores aromáticos. A fermentação alcoólica decorre em cubas de aço inoxidável, sob temperatura controlada entre 16º a 17º com acompanhamento criterioso do processo de maceração, procurando alcançar uma extração equilibrada e preservar a expressão aromática e a identidade do vinho. Concluída a curtimenta, procede-se à prensagem, separando o vinho das partes sólidas. O vinho prossegue então o seu processo de acabamento e estágio, de acordo com o perfil pretendido, procurando alcançar equilíbrio, complexidade e harmonia. Todo o processo é acompanhado com rigor enológico, de forma a valorizar a qualidade da matéria-prima e a obter um vinho que honre a identidade e o percurso da Cooperativa Agrícola de Vidigueira, Cuba e Alvito.
Estágio	Depósito de cimento sobre borras finas

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 amarelo-dourada, revela uma tonalidade intensa e luminosa, reflexo da sua singularidade e personalidade. No nariz, apresenta um perfil aromático complexo e envolvente, onde as notas de frutos maduros se conjugam com nuances de casca de citrinos, apontamentos especiados e delicadas notas de evolução, conferindo profundidade e riqueza ao conjunto. Na boca, revela-se amplo e estruturado, com uma textura envolvente e uma presença marcante, características associadas ao contacto prolongado com as películas. A riqueza aromática prolonga-se no paladar, num equilíbrio entre volume, estrutura e frescura, revelando uma expressão distinta e cheia de carácter. O final é persistente e complexo, prolongando as sensações de prova e evidenciando a autenticidade e a personalidade deste vinho. Um branco de curtimenta com identidade própria, onde a textura, a complexidade e a profundidade se unem numa interpretação singular do terroir da Vidigueira.
Álcool	13 %
Açúcares totais	0,5 g/l
Acidez Total	5 g/l
pH	3,4
Serviço e conservação	Servir entre 10º e 12ª °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)	322 kJ / 77 kcal
Lípidos (g)	0 g
dos quais saturados (g)	0g
Hidratos de carbono (g)	1,1 g
Açucares (g)	0,1 g
Proteínas (g)	0 g
Sal (g)	0 g

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