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- VINHO BRANCO- 2025

1. IDENTIFICAÇÃO GERAL

Identificação	Valor
Designação legal do produto. E origem	VIDIGUEIRA DOC ALENTEJO – VINHO BRANCO
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	2025
Castas	Antão Vaz - 70%, Arinto - 20% , Perrum – 10%
Vinificação	As uvas são cuidadosamente selecionadas e prensadas suavemente, seguindo-se a separação imediata do mosto das partes sólidas, através do processo tradicional de bica aberta. Após a clarificação, o mosto é submetido a fermentação alcoólica em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada entre 16º a 18 º, de forma a preservar os aromas primários e a frescura natural das castas.
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 citrina e brilhante, revela um aroma fresco e expressivo, onde se destacam notas de frutos tropicais com nuances cítricas. Na boca, apresenta uma acidez viva e equilibrada, aliada a uma textura envolvente e harmoniosa. O final é fresco, elegante e persistente, refletindo a autenticidade e o carácter único da sub-região da Vidigueira.
Álcool	13,5 %
Açúcares totais	0,5 g/l
Acidez Total	5 g/l
pH	3,6
Serviço e conservação	Servir entre 8 e 10 °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)	331 kJ / 79 kcal
Lípidos (g)	0 g
dos quais saturados (g)	0g
Hidratos de carbono (g)	1,1 g
Açucares (g)	0,5 g
Proteínas (g)	0 g
Sal (g)	0 g