

opta

TIPO / TYPE

Branco / White

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2017

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / *Mediterranean*

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / *Clay*

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal Branco

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Após prensagem das uvas inteiras, o mosto limpo fermenta a 14°C.

Destalked and pressed whole grapes, the clear settled juice is fermented at 14°C.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 12,5%

Acidez Total / *Total Acidity*: 5,6 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,3

COR / COLOUR

Amarela esverdeada / *Pale green*

AROMA

Citrino e mineral / *Citric and mineral*

PROVA / PALATE

Vinho fresco, mineral, fruta verde e amarela com bom equilíbrio

Fresh and crisp flavors, good balance

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Agradável sensação de frescura / *Very fresh and pleasant*

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, marisco, peixe e pratos frios (saladas).

Serve between 10 and 12°C. Goes well as a starter, seafood, fish and cold dishes (salads).

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

