

# opta

## COLHEITA TARDIA

### TIPO / TYPE

Branco / *White*

### REGIÃO / REGION

Dão

### ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2013

### CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

### CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / *Mediterranean*

### TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / *Clay*

### CASTAS / GRAPE VARIETIES

Encruzado, Malvasia Fina

### VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

As uvas sobre maduras colhidas no mês de Outubro foram prensadas com suavidade e o mosto fermentou a 12°C. Ao atingir os 10% de álcool baixou-se a temperatura a 0°C e parou-se a fermentação.

*Over ripe grapes harvested in October were gently pressed and the must was fermented at 12°C. Upon reaching 10% of alcohol the temperature was lowered to 0°C and the fermentation was stopped.*

### ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 10%

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

pH: 3,40

### COR / COLOUR

Amarela dourada / *Golden*

### AROMA

Frutos tropicais e doce de laranja / *Ripe tropical fruit and orange marmalade*

### PROVA / PALATE

Volumoso apresenta-se complexo e persistente

*Complex, creamy with volume and persistence*

### CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir a 10°C. Acompanha bem Foie Gras, queijos de sabor intenso ou tartes de amêndoa.

*Serve at 10°C. Goes well with Foie Gras, intense cheese or almond tarts.*

### ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

