

opta

ENCRUZADO

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

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

ESTÁGIO / AGEING

Fermentação e estágio de 2 meses em barricas com *batonnage* /
Fermentation and ageing 2 months in barrels with batonnage

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13,5%

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

pH: 3,15

COR / COLOUR

Amarela esverdeada / Pale green

AROMA

Citrino e frutas brancas / Citric and white fruits

PROVA / PALATE

Vinho fresco, muito mineral, elegante com volume de boca e persistente
Fresh, mineral, elegant with volume and persistence

FINAL DE BOCA / AFTER TASTE

Agradável sensação de frescura / *Very fresh and pleasant*

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem peixes gordos assados e grelhados.

Serve between 10 and 12°C. Ideally suited to grilled or oven fish.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

