

## Branco 2016

DÃO DOP

**Tipo de vinho:** Branco Seco

**Castas:** Encruzado 92% Uva Cão 8%

**Solo:** Arenosos / Graníticos

**Vinificação:** Desengace total das Uvas com prensagem pneumática, decantação pré-fermentativa a 8°C durante 24 horas seguido de uma fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 15°C. 10% do lote fermentou em barricas novas de Carvalho Francês com Bâtonnage. Estabilizado por frio e filtrado antes de ser engarrafado.

**Análises:** Álcool 13,00% vol.  
Acidez total 6,35 g/l ácido tartárico  
PH 3,14  
Açúcar Residual 1,20g/dm<sup>3</sup>

**Nota de Prova:** Cor amarelo luminoso com reflexos de limão. Nariz de ervas gramíneas, com notas de flores de maçã e de feno. Na boca é um vinho muito equilibrado, com uma notável frescura e mineralidade. Ligeiramente amendoado, proveniente da barrica de carvalho francês onde fermentou parcialmente. Servir entre 8°C-10°C acompanhando marisco, peixes grelhados, fumados, pratos de carnes brancas, ou simplesmente como aperitivo.

