

# PEDRA CANCELA VARANDA DA SERRA

## DÃO DOC BRANCO 2016



PRODUTOR: Lusovini Vinhos de Portugal, SA

ENOLOGIA: Sónia Martins e João Paulo Gouveia

*Com este vinho pretendemos que tenha uma vista privilegiada e contemple a magnitude do Dão. Criámos este vinho a pensar nos grandes vinhos de guarda desta região, que existiam nas casas senhoriais que eram utilizados em ocasiões muito especiais. Entre na nossa Varanda da Serra e disfrute ...*

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Clima:</b>	Continental - Mediterrânico
<b>Solo:</b>	Granítico - Arenoso das encostas da margem esquerda do Dão, a pouco mais de 500 metros do rio.
<b>Castas:</b>	Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal-Branco e Bical provenientes de vinhas velhas.
<b>Produção:</b>	3.000 garrafas numeradas de 1500 ml.
<b>Vinificação:</b>	Ligeira maceração pelicular, fermentação a baixas temperaturas em barricas de carvalho francês usadas de 225 litros (30%) e inox (70%).
<b>Estágio:</b>	3 meses em barricas de carvalho francês com batonnage.
<b>Engarrafamento:</b>	2017

### NOTAS DE PROVA

<b>Cor:</b>	Amarelo brilhante
<b>Aroma:</b>	Complexo e muito mineral com notas a frutos de polpa branca, evidenciando desde já alguma complexidade;
<b>Paladar:</b>	Cremoso, fresco e com boa acidez
<b>Final de prova:</b>	Envolvente, longo e intenso.

### SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

<b>Temperatura de Consumo:</b>	Servir a 12° C.
<b>Gastronomia:</b>	Queijo Serra da Estrela, pratos de bacalhau
<b>Longevidade prevista:</b>	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

### DETALHES TÉCNICOS

<b>Teor alcoólico:</b>	13 % vol.
<b>PH</b>	3,2
<b>Açúcar Residual:</b>	1,0 g/L
<b>Acidez Total:</b>	8,2g/L

### PVP RECOMENDADO

45,00€

### INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600457601086
Caixa de 1 garrafas	ITF code	5600457601086



**LUSOVINI**  
VINHOS DE PORTUGAL