

PEDRA CANCELA VINHA DA FIDALGA ENCRUZADO DÃO DOC BRANCO 2023

PEDRA CANCELA

PRODUTOR: Lusovini Vinhos de Portugal, SA

ENOLOGIA: Sónia Martins/João Paulo Gouveia

Em Carregal do Sal, no Dão, a *Vinha da Fidalga* distingue-se pelo enquadramento paisagístico e diversidade da flora que rodeia as vinhas. Esta propriedade será a base dos nossos vinhos Pedra Cancela Vinha da Fidalga, aqui nasce o nosso vinho 100% Encruzado, outras surpresas temos para si.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Encruzado
Produção:	15.000 garrafas
Vinificação:	Desengace total, ligeira maceração pelicular na prensa, prensagem suave e fermentação a temperatura controlada de 15-16°C
Estágio:	20% do lote fermenta e estagia 3 meses em barricas de carvalho francês "Allier" de segunda e terceira utilização com "batonnage" após final da fermentação
Engarrafamento:	2024

NOTAS DE PROVA

Cor:	Brilhante amarelo citrino
Aroma:	Notas minerais e fruta de polpa branca.
Paladar:	Bom volume e frescura, excelente acidez, boa persistência.
Final de prova:	Intenso e longo

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 12º C.
Gastronomia:	Carnes Brancas, bacalhau, grelhados e saladas.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 5 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	12,5% vol.
PH	3,2
Açucar Residual:	≤1 g/L
Acidez Total:	6,5 g /L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code
Caixa de 6 garrafas	ITF code

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

- Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto
- Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Branco
- Pedra Cancela 100% Touriga Nacional Dão Rosé
- Pedra Cancela Vinha da Fidalga Dão Cerceal Branco
- Pedra Cancela Vinha da Fidalga Dão Tinto
- Pedra Cancela Reserva Dão Branco
- Pedra Cancela Reserva Dão Tinto
- Pedra Cancela Jaen Dão Tinto
- Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
- Pedra Cancela Intemporal Dão Branco
- Pedra Cancela Amplitude tinto
- Espumante Pedra Cancela Bruto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL