

PEDRA CANCELA

DÃO DOC Branco Reserva 2018



PRODUTOR: Pedra Cancela Vinhos

ENOLOGIA: Sónia Martins/João Paulo Gouveia

Com o nosso Reserva apresentamos o lote clássico do Dão branco: Encruzado e Malvasia Fina, aqui fermentação parcial em barrica. A mineralidade e a frescura citrina da Encruzado combinam-se da melhor forma com o perfume e polimento da Malvasia Fina, originando um vinho perfumado, cheio e com grande capacidade de crescer em garrafa.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Malvasia-Fina e Encruzado
Produção:	8.000 garrafas
Vinificação:	Fermentação a temperatura controlada de 14°, o encruzado em barricas de carvalho francês.
Estágio:	4 meses em barricas de carvalho francês usando o processo de batonnage.
Engarrafamento:	2019

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 12° C.
Gastronomia:	Carnes Brancas, grelhados e saladas.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	12,50% vol.
PH	...
Açúcar Residual:	...
Acidez Total:	...

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600376950227
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 Eco - Friendly Dão Tinto
Pedra Cancela Vinha da Fidalga Encruzado Dão Branco
Pedra Cancela Castas Nativas Dão Tinto
Pedra Cancela Reserva Dão Tinto
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Branco
Espumante Pedra Cancela Bruto
Espumante Pedra Cancela Edição Limitada Bruto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL