

FLOR DE VISEU SELECTION

DÃO DOC BRANCO 2019



PRODUTOR: Ares do Dão – Soc Vitivinicola Lda

ENOLOGIA: Sónia Martins

Este vinho procura ir ao encontro de todos aqueles que num copo querem saborear a imensidão de sabores que a região do Dão proporciona. A flor que encontramos no rótulo simboliza a flor do cardo, utilizada como coagulante do afamado queijo Serra da Estrela.. Com FLOR DE VISEU Selection queremos recuperar a tradição dos grandes vinhos do DÃO da Década de Sessenta.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Encruzado, Cerceal-Branco e Malvasia-Fina
Produção:	15.000 garrafas
Vinificação:	Fermentação durante 45 dias a temperatura entre 14 e 16° C
Estágio:	Estágio de Cave, 1 mês antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento:	2020

NOTAS DE PROVA

Cor:	Amarelo esverdeado.
Aroma:	Citrino com toques minerais.
Paladar:	Fresco, com boa acidez, fruta de polpa branca.
Final de prova:	Agradável sensação de frescura e juventude.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 8°C.
Gastronomia:	Acompanha bem entradas, marisco, peixes, saladas e sushi.
Longevidade prevista:	Imediato, podendo ser guardado 2 anos em condições de cave (ao abrigo da luz e com humidade controlada).

DETALHES TÉCNICOS

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

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600457600775
Caixa de 6 garrafas	ITF code	1560045760077 2

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Flor de Nelas Reserva Dão Tinto
Flor de Nelas Seleção Dão Tinto
Flor de Nelas Seleção Dão Branco
Flor de Nelas Terras de Senhorim Dão Branco
Flor de Nelas Terras de Senhorim Dão Tinto
Flor de Viseu Selection Dão Tinto
Flor de Viseu Tradition Dão Tinto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL