

PEDRA CANCELA VINHA DA FIDALÇA

ENCRUZADO DÃO DOC BRANCO 2019



PRODUTOR: Pedra Cancela Vinhos

ENOLOGIA: Sónia Martins/João Paulo Gouveia

Em Carregal do Sal, no Dão, a Vinha da Fidalça 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 Fidalça, aqui nasce o nosso primeiro 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:	2.500 garrafas
Vinificação:	Fermentação a temperatura controlada de 14-16°C
Estágio:	3 meses em barricas de carvalho francês de segunda e terceira utilização com 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, 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:	13,50% vol.
PH	3,2
Açúcar Residual:	1,0 g/L
Acidez Total:	6,2 g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code
Caixa de 6 de Madeira 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 Castas Nativas Dão Tinto
Pedra Cancela Reserva Dão Branco
Pedra Cancela Reserva Dão Tinto
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Branco
Pedra Cancela Amplitude Dão Tinto
Espumante Pedra Cancela Bruto
Espumante Pedra Cancela Edição Limitada Bruto

LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL

