

PEDRA CANCELA VINHA DA FIDALGA

ENCRUZADO DÃO DOC BRANCO 2023



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 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:	12,5% vol.
PH	3,2
Açúcar 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