

FLOR DE NELAS SELEÇÃO

DÃO DOC BRANCO 2019



PRODUTOR: Ares do Dão

ENOLOGIA: Sónia Martins

No brasão do município de Nelas estão representados cachos de uvas que simbolizam a riqueza vinícola da região. FLOR DE NELAS homenageia o orgulho e tradição que a gente de Nelas tem pelo Vinho desde tempos imemoriais. FLOR DE NELAS SELEÇÃO é o resultado da aliança entre a tradição de um estilo do Dão, com a modernização do sector vitivinícola na Região.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima: Continental - Mediterrânico
Solo: Granítico - Arenoso.
Castas: Encruzado, Cercial e Malvazia-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: 8- 10° 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: 12,5 % vol.
PH
Açúcar Residual:
Acidez Total:

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha EAN code 5600457600751
Caixa de 6 garrafas ITF code 1 560045760075 8

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

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



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL

28-01-2016