

# PEDRA CANCELA *Vinha da Fidalga*

## DOURADINHA DÃO DOC BRANCO 2022



PRODUTOR: Lusovini Vinhos de Portugal, SA

ENOLOGIA & VITICULTURA:  
Sónia Martins e Casimiro Gomes

Em Carregal do Sal, a **Vinha da Fidalga** distingue-se pelo enquadramento paisagístico e diversidade da flora e fauna que rodeia as vinhas. É nesta propriedade que pretendemos recuperar castas únicas da região. Escolhemos criteriosamente as variedades que melhor preservarão o futuro, a cultura e as tradições do Dão e a sua sustentabilidade. Este vinho produzido unicamente com a casta Douradinha, é o reflexo deste nosso compromisso.

Esta casta é referenciada na década de 80 no Dão numa % muito reduzida, tendo diminuído a sua representatividade ao longo dos anos, sendo hoje uma das castas mais raras.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Clima:</b>	Continental - Mediterrânico
<b>Solo:</b>	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
<b>Castas:</b>	Douradinha
<b>Produção:</b>	1.020 garrafas
<b>Vinificação:</b>	Desengace total, fermentação após defecação estática com recurso a leveduras neutras, final de fermentação separação das borras grossas.
<b>Estágio:</b>	Em inox, e 8 meses em garrafa antes de ir para o mercado.
<b>Engarrafamento:</b>	Abril 2023

### NOTAS DE PROVA

<b>Cor:</b>	Brilhante amarelo citrino
<b>Aroma:</b>	Delicado e cítrico
<b>Paladar:</b>	Muita frescura, acidez marcada, boa persistência.
<b>Final de prova:</b>	Intenso e profundo

### SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

<b>Temperatura de Consumo:</b>	Servir a 12º C.
<b>Gastronomia:</b>	Carnes Brancas, saladas, peixes e queijo de pasta mole.
<b>Longevidade prevista:</b>	Pode ser consumido de imediato ou nas próximas décadas, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

### DETALHES TÉCNICOS

<b>Teor alcoólico:</b>	11,5 % vol.
<b>pH:</b>	...
<b>Açúcar Residual:</b>	...
<b>Acidez Total:</b>	...

### INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600457602373
Caixa de 3 de Madeira garrafas		

