

PEDRA CANCELA *Vinha da Fidalga*

UVA CÃO 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 Uva Cão, é o reflexo deste nosso compromisso.

Esta casta referenciada há vários séculos em Portugal, é distinta pela sua elevada acidez, demonstrando um grande potencial enológico e de guarda. Na vinha é uma casta resiliente em anos mais quentes.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Uva Cão
Produção:	1.600 garrafas
Vinificação:	Desengace total, fermentação após defecação estática com recurso a leveduras neutras, final de fermentação separação das borras grossas.
Estágio:	Em inox, e 8 meses em garrafa antes de ir para o mercado.
Engarrafamento:	Abril 2023

NOTAS DE PROVA

Cor:	Brilhante amarelo citrino
Aroma:	Citrino, intenso ligeiramente fumado
Paladar:	Bom volume e frescura, acidez marcada, boa persistência.
Final de prova:	Intenso, longo e persistente.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 12° C.
Gastronomia:	Carnes Brancas, peixes gordos e queijos de pasta mole.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nas próximas décadas, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	11,7% vol.
pH:	...
Açúcar Residual:	...
Acidez Total:	...

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600457602267
Caixa de 3 de Madeira garrafas		

