

PEDRA CANCELA INTEMPORAL

DÃO DOC Branco 2015 EDIÇÃO 25 ANOS



PRODUTOR: Lusovini Vinhos de Portugal

ENOLOGIA: Sónia Martins

Nesta edição única e limitada da colheita de 2015, guardada para celebrar os 25 anos da marca Pedra Cancela, pretendemos demonstrar o grande potencial de envelhecimento dos vinhos do Dão e assim o carácter Intemporal da Região. Elaborado a partir da casta Encruzado, este Pedra Cancela repousou durante 9 anos, antes de chegar até si.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Encruzado
Produção:	1080 garrafas
Vinificação:	Desengace total, fermentação a baixas temperaturas, estágio em inox com "battonage".
Estágio:	9 anos em cave após engarrafamento
Engarrafamento:	2016

NOTAS DE PROVA

Cor:	Brilhante amarelo palha
Aroma:	Notas a frutos secos e mel.
Paladar:	Fresco, volumoso e elegante com excelente persistência
Final de prova:	Intenso e longo.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 14° C.
Gastronomia:	Polvo e Bacalhau à lagareiro entre outros
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	13,8% vol
Acidez Total:	6,4 g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600457601918
Caixa de 1 garrafa	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 Encruzado Dão Branco
Pedra Cancela Vinha da Fidalga Alfrocheiro e Touriga Nacional
Pedra Cancela Reserva Dão Tinto
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela Reserva Branco
Espumante Pedra Cancela Bruto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL