

## FICHA TÉCNICA - CASA de MOURAZ ENCRUZADO Dão DOC BRANCO 2015



### CASTAS

Encruzado 100%

---

### VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

Produzido a partir da casta Encruzado, cultivada de forma ecológica, respeitando em absoluto o seu *terroir* de origem. As uvas são provenientes de parcelas de vinha com cerca de 50 anos, com solos graníticos e altitudes médias de 350m, situadas em Mouraz, concelho de Tondela. A vindima manual foi feita em meados de Setembro. Após o esmagamento das uvas inteiras, decantou durante 24 horas. A fermentação natural decorreu em cuba de inox durante 2 meses, com temperatura controlada. Estagiou vários meses sobre a sua borra fina procedendo-se ao levantamento das mesmas ("battonage sur lies"). Foram produzidas cerca de 5 000 garrafas.

---

### ANÁLISES

Gradação alcoólica: 13 % | Acidez total: 6,4 g | PH: 3,18 | Açúcar residual: 1,3 g

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Agosto de 2016

---

### NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarelo palha com reflexos brilhantes. No nariz notam-se aromas de hortelã, alperce e flor de laranjeira. Apresenta uma boca fresca, mineral e encorpada, com um final fino e delicado. Servir a uma temperatura de 12-14 °C. Delicioso com queijo, massas e alguns pratos italianos, assim como peixes gordos (bacalhau, salmão, atum). Também acompanha bem pratos de carnes brancas.

---

### PRÉMIOS:

50 Melhores Vinhos Portugueses na Noruega 2017 – Selecção de Julia Harding

50 Melhores Vinhos Portugueses nos EUA 2014 – Selecção de Joshua Greene (colheita 2012)

---