



CASTAS

Malvasia-Fina, Encruzado, Bical, Cerceal-Branco e outras e outras castas tipicamente portuguesas

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de castas típicas do Dão, cultivadas de forma ecológica, respeitando em absoluto o seu *terroir* de origem. As uvas são provenientes de várias 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 nos primeiros dias de Setembro. Após o esmagamento das uvas inteiras, decantou durante 24 horas. A fermentação natural decorreu em cubas de inox durante cerca de 6 semanas com temperatura controlada. Estagiou vários meses sobre a sua borra fina procedendo-se ao levantamento das mesmas ("battonage sur lies"). Foram produzidas cerca de 15 000 garrafas.

ANÁLISES

Gradação alcoólica: 13 % | Acidez total: 6,74 g | PH: 3,15 | Açúcar residual: 1,9 g

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Agosto de 2016

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarela com reflexos citrinos brilhantes. No nariz demonstra aromas balsâmicos, com notas de casca de citrino, melão, pêra e rosas. Apresenta uma boca fresca, mineral e encorpada, com um final muito prolongado e requintado. Servir a uma temperatura de 12-14 °C.. Delicioso com queijo, massas e variadas comidas italianas, assim como peixes gordos (bacalhau, salmão, atum ou polvo). Também acompanha bem pratos de carnes brancas.

PRÉMIOS:

17 (20) Pontos – Julia Harding em www.JancisRobinson.com

Bronze - Decanter World Wine Awards 2014 (colheita 2013)
