

OIRO DA BEIRA

BRANCO 2017

DÃO D.O.P.

IDENTIFICAÇÃO

Denominação de Origem: Dão D.O.P.

Castas: Encruzado, Cerceal e Malvasia fina

TECNOLOGIA

VITÍCOLA

Tipo de plantação: Densidade de 4000 pés por hectare

Tipo de poda: Cordão Guyot duplo e cordão Royat duplo

Rendimento por hectare (ton./ha): 6 ton. de uvas

Localização das vinhas: Concelho de Nelas, Altitude 450 m

ENOLÓGICA

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 15°C durante 20 dias.

PROVA ORGANOLÉPTICA

Cristalino com uma cor citrina brilhante, tem um aroma muito delicado, fresco, elegante combinando notas exóticas e cítricas, é fresco, intenso, apresentando uma boa acidez, elevado requinte e persistência.

FATORES NATURAIS

Clima: Mediterrâneo

Solo: Granítico

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,0% Vol.

Acidez volátil: 0,42 g/L

Açúcares redutores: 2g/L

Extracto seco: 22,2 g/L

Estágio: Depósito de inox

ENÓLOGO

Pedro Marques Borges



VINÍCOLA DE NELAS S.A.
AV. DA LIBERDADE - APARTADO 2
3520-061 NELAS
PORTUGAL

TEL: (+351) 232 944 243 / 232 945 728
FAX: 232 945 004
E-MAIL: geral@vinicola-nelas.pt
WEB-SITE: www.vinicola-nelas.pt