

STATUS

BRANCO 2017

DÃO D.O.P.

IDENTIFICAÇÃO

Denominação de Origem: Dão D.O.P.

Castas: Encruzado, Malvasia-fina e Cerceal

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 por

Localização das vinhas: Concelho de Nelas, Altitude 450 m

ENOLÓGICA

Tipo: Maceração pré-fermentativa durante 4 horas

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 11°C.
durante 30 dias.

PROVA ORGANOLÉPTICA

Apresenta um aspecto cristalino e cor citrina. O aroma demonstra-se exuberante e requintado com nuances florais muito frescas. Na boca revela-se fresco com boa estrutura apresentando um final elegante e longo.

FATORES NATURAIS

Clima: Mediterrâneo

Solo: Granítico

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 14,0% Vol.

Acidez volátil: 0,21 g/L

Extracto seco: 20,5 g/L

Açúcares redutores: 1,3 g/L

Estágio: Depósito inox, com batonage "sur lie"
durante 20 dias

Engarrafamento: Fevereiro de 2014

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