



Com o nosso Reserva apresentamos o lote clássico do Dão branco: Encruzado e Malvasia Fina, aqui com fermentação parcial em barrica. A mineralidade e a frescura citrina da Encruzado combinam-se da melhor forma com o perfume e polimento da Malvasia Fina, originando um vinho perfumado, cheio e com grande capacidade de crescer em garrafa.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Malvasia-Fina e Encruzado
Produção:	200
Vinificação:	Fermentação a temperatura controlada de 14°, o encruzado em barricas de carvalho francês.
Estágio:	4 meses em barricas de carvalho francês usando o processo de batonnage.
Engarrafamento:	2015

NOTAS DE PROVA

Cor:	Brilhante amarelo citrino
Aroma:	Notas minerais e fruta de polpa branca.
Paladar:	Bom volume e frescura, excelente acidez, boa persistência.
Final de prova:	Intenso e longo

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 12° C.
Gastronomia:	Carnes Brancas, grelhados e saladas.
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% vol.
PH	...
Açúcar Residual:
Acidez Total:	...

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600376950227
Caixa de 6 garrafas	ITF code	

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Branco
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Rosé
Pedra Cancela Eco - Friendly Dão Tinto
Pedra Cancela Reserva Dão Tinto
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Branco
Espumante Pedra Cancela Bruto

