



PRODUTOR: Pedra Cancela Vinhos

ENÓLOGO: Sónia Martins/João Paulo Gouveia

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: | 8.000 garrafas |
| Vinificação: | Fermentação a temperatura controlada de 14º, o encruzado em barricas de carvalho francês. |
| Estágio: | 4 meses em barricas de carvalho francês usando o processo de batonnage. |
| Engarrafamento: | 2017 |

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 |

NOTAS DE IMPRENSA, PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Revista de vinhos. – A conjugação destas duas uvas continua a ser “receita” de sucesso. A fermentação parcial em barrica trouxe complexidade e elegância, com fumados muito delicados envolvendo um vinho intensamente mineral e citrino (toranja, laranja). Profundo, cremoso, com acidez muito fina a prolongar um conjunto cheio de brilho e que vai evoluir muito bem na garrafa.

Nota de Prova – 17 valores

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

| | |
|--------------------------------|---|
| Temperatura de Consumo: | Servir a 12º 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 | 3,2 |
| Açúcar Residual: | 2,0 g/L |
| Acidez Total: | 6,2 g/L |

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

| | | |
|---------------------|----------|---------------|
| Garrafa borronha | 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

