

FLOR DE NELAS

DÃO DOC ENCRUZADO Branco 2015



PRODUTOR: Ares do Dão – Soc. Vitivinícola, Lda

ENÓLOGO: Sónia Martins

Uma casa de pedra e a vinha dos manteiros, eram o rosto da sua paixão pelo vinho e pela região do Dão. Emílio António da Costa Campos, foi um dos fundadores da Adega de Nelas e um dos grandes embaixadores do vinho do Dão. As gerações seguintes não o deixaram esquecer e deram continuidade a esse fascínio com o lançamento do “Flor de Nelas—Terras de Senhorim—Emílio Campos”

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso
Castas:	Encruzado
Produção:	2.500 garrafas
Vinificação:	Fermentação durante 45 dias a temperatura entre 14 e 16° C, parte do lote em barricas de carvalho francês e outra em inox.
Estágio:	Estágio em barricas durante 4 meses e em cave após o engarrafamento 4 meses antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento:	2016

NOTAS DE PROVA

Cor:	Amarelo citrino
Aroma:	Notas minerais, fruta de polpa branca e ligeiro toque citrino
Paladar:	Fresco, excelente acidez, bom volume e persistente
Final de prova:	Agradável sensação de frescura e intensidade

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir entre 8° a 10° C.
Gastronomia:	Acompanha bem carnes brancas, grelhados, saladas e queijos
Longevidade prevista:	Imediato, podendo ser guardado 10 anos em condições de cave (ao abrigo da luz e com humidade controlada).

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	13,0 % vol.
PH	3,3 g/L
Açúcar Residual:	2,0 g/L
Acidez Total:	5,6 g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600457813076
Caixa de 2 garrafas	ITF code	35600457813077

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Flor de Nelas Seleção Dão Tinto
Flor de Nelas Seleção Dão Branco
Flor de Nelas Seleção Dão Rosé
Flor de Nelas Reserva Dão Tinto
Flor de Nelas Terras de Senhorim Emílio Campos Dão Tinto
Flor de Viseu Selection Dão Tinto
Flor de Viseu Selection Dão Branco
Flor de Viseu Tradition Dão Tinto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL