



Avô António Reserva Encruzado 2018

90 PONTOS – Association de la Sommellerie Portugal

Classificação e Região:

D.O.C. Dão

Clima e solo:

Excelente exposição solar e solos arenosos e graníticos.

Castas:

Encruzado (100%)

Estágio:

Estagiou 9 meses em barricas de carvalho Francês.

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho fresco e complexo, com aromas cítricos e minerais, equilibrado na acidez, volume e estrutura que lhe garante uma vida longa. Acompanha pratos de peixe, mariscos e queijos. Deve ser consumido a uma temperatura de 10°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3.48

Vinho não filtrado

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Hugo Chaves de Sousa