



Colheita Branco 2025

Classificação e Região:

D.O.C. Dão

Clima e solo:

Solos ricos em granito nobre. Clima influenciado pela Serra da Estrela e Caramulo

Castas:

Encruzado e Malvasia Fina

Vinificação:

Vindima manual em caixa de 20 Kg.

Estágio:

Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

Nota de Prova e gastronomia:

Grande frescura e mineralidade. Notas de frutos brancos e flores. Apresenta uma estrutura muito equilibrada com um final suave, fresco e persistente. Acompanha pratos de cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,5%

Acidez Total: 5,93 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Patricia Carvalho

