



Quinta do Escudial DOC Dão Encruzado

Colheita 2018

Região Dão

Castas Encruzado 100%

Notas de Vindima

A vindima 2018 provou ser um excelente ano para vinhos brancos, com uvas sãs e muito equilibradas.

As uvas foram colhidas manualmente, seguindo um rigoroso processo de escolha.

Uma abordagem minimalista na adega onde foi realizada prensagem direta das uvas, fermentação controlada e um estágio de 7 meses sobre borras finas.

Análises Analíticas

Álcool 13,4%; pH 2,97; TA 6,90g/L

Notas De Prova

Cor

Amarelo citrino.

Aroma

Notas de fruta de caroço e flor de citrinos, aliadas a notas graníticas, que lhe conferem complexidade e intensidade.

Palato

Na boca o vinho apresenta-se com um gosto puro e elegante de frutas de caroço, raspa de limão e jasmim. A sua acidez natural combina com a suave textura, derivada do estágio em borras finas. É um vinho com bastante longevidade, complexidade e poder.

Nível de Consumo

Vinho com grande potencial para envelhecimento.