

## **Quinta do Escudial DOC Dão Encruzado**

Colheita 2023

## **Região Dão**

## **Castas** Encruzado 100%

## Notas de Vindima

O ano 2023 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, com decantação pelo frio. Fermentou a uma temperatura controlada e teve um estágio de 8 meses sobre borras finas.

## Análises Analíticas

Título Álcoolométrico 13.0%; pH 3.54; TA 5.08g/L; Açucar Residual 0.4g/L

## **Notas De Prova**

Cor

**Amarelo citrino.**

### Aroma

O vinho apresenta aroma frutas de pomar, onde se destaca pêssego branco, flores brancas e raspa de limão maduro, aliada a uma nota mineral muito característica da casta.

## Palato

Na boca o vinho apresenta-se com um gosto puro e de elegante mineralidade, com notas de frutas cítrinas, como o limão Meyer e a toranja. A sua acidez natural combina com a suave textura, derivada do estágio em borras finas. É um vinho com bastante longevidade e complexidade.

## Nível de Consumo

Vinho com muito potencial para envelhecimento.

