



## Quinta do Escudial DOC Dão Branco

**Colheita** 2024

**Região** Dão

**Castas** Encruzado 45%  
Barcelo 40%  
Rabo De Ovelha 10%  
Malvasia Fina 5%

### Notas de Vindima

A vindima 2024 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.

Este vinho surge de um blend, a partir de quatro castas, sendo as principais o Encruzado e o Barcelo.

Uma abordagem minimalista na adega onde foi realizada prensagem direta das uvas, fermentação controlada e um estágio de 4 meses sobre borras finas.

### Análises Analíticas

Título Alcoométrico: 12.6%vol.; pH: 3.35; TA: 6.32g/L; Açucar Residual: 0.4g/L

### Notas De Prova

#### Cor

Amarelo

#### Aroma

O vinho apresenta aromas de limão maduro, fruta cítrica e de algumas frutas tropicais verdes, aliados a um leve toque de camomila.

#### Palato

Na boca o vinho desdobra-se em camadas de fruta verde com nuances de fruta de citrina, aliado ao toque mineral. A sua elevada acidez natural confere boa intensidade, harmonizada pelo seu volume de álcool, permitindo um perfeito equilíbrio sensorial.

#### Nível de Consumo

O vinho está pronto a ser bebido com potencial para envelhecimento.