

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; Açúcar 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.