



**Quinta do Escudial DOC Dão Branco**

**Colheita** 2019

**Região** Dão

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

## Notas de Vindima

A vindima 2019 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

Álcool 13,1%; pH 3,22; TA 6,88g/L

## Notas De Prova

### Cor

Amarelo com matizes verdes.

### Aroma

O vinho apresenta aroma limão, citrinos e pêssego branco, aliado a um toque mineral, que lhe confere complexidade e intensidade.

### Palato

Na boca o vinho desdobra-se em camadas de fruta verde com nuances de fruta de caroço, aliado à sua típica mineralidade. 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 algum potencial para envelhecimento.