



Quinta do Escudial DOC Dão Encruzado

Colheita 2019

Região Dão

Castas Encruzado 100%

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.

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 7 meses sobre borras finas.

Análises Analíticas

Álcool 12,8%; pH 3,41; TA 6,05g/L

Notas De Prova

Cor

Amarelo citrino.

Aroma

Leves notas de alperce, flor de laranjeira, aliadas a notas graníticas, que lhe conferem complexidade e intensidade.

Palato

Na boca o vinho apresenta-se com um gosto puro e de elegante mineralidade, com notas 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 e complexidade.

Nível de Consumo

Vinho com grande potencial para envelhecimento.