



**Quinta do Escudial DOC Dão Encruzado**

**Colheita** 2020

**Região** Dão

**Castas** Encruzado 100%

## Notas de Vindima

Ano 2020 difícil com geadas muito fortes no início de Abril que incidiram também sobre as parcelas de encruzado. Uma rápida ação curativa e posterior ciclo de maturação regulado, permitiu uma boa vindima ainda assim com uvas sãs e 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 13,9%; pH 3,40; TA 4,60g/L

## Notas De Prova

### Cor

Amarelo citrino.

### Aroma

O vinho apresenta aroma frutas de caroço e frutas tropicais onde se destaca o alperce, damasco, manga, meloa, aliados a leves notas de leveduras e notas minerais.

### Palato

Na boca o vinho apresenta-se com um gosto puro e de elegante mineralidade, com notas de frutas verdes e tropicais, como marmelo, ananás e leve nota de camomila. 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.