



**Quinta do Escudial DOC Dão Branco**

**Colheita** 2022

**Região** Dão

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

## Notas de Vindima

A vindima 2022 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 12,7%; pH 3,21; TA 6,16g/L

## Notas De Prova

### Cor

Amarelo com matizes verdes.

### Aroma

O vinho apresenta aroma a fruta cítrica e fruta de caroço onde se destaca a toranja, flor de laranjeira, pêsego e leve manga verde, aliado a um toque mineral, que lhe confere complexidade.

### Palato

Na boca o vinho apresenta-se seco, com uma acidez natural bem presente, que lhe confere boa intensidade e harmoniza o seu volume de álcool. De realçar as notas de fruta de caroço e fruta tropical bem presentes durante a sua degustação.

### Nível de Consumo

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