



**Quinta do Escudial DOC Dão Encruzado**

**Colheita** 2021

**Região** Dão

**Castas** Encruzado 100%

## Notas de Vindima

Ano 2021 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 8 meses sobre borras finas.

## Análises Analíticas

Álcool 12,8%; pH 3,32; TA 5,03g/L

## Notas De Prova

### Cor

Amarelo citrino.

### Aroma

O vinho apresenta aroma frutas citrinas e de caroço, onde se destaca limão, pêssego maduro, aliada a uma fruta tropical, onde se evidencia a papaia.

### Palato

Na boca o vinho apresenta-se com um gosto puro e de elegante mineralidade, com notas de frutas citrinas e tropicais, como laranja e ananás. 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.