



CA&RA

Reserva Encruzado

2019 Dão

POTENCIAL DE GUARDA: **30 a 40 anos..**

VITICULTURA

CLIMA	Mediterrânico com influência continental marcada.
SOLOS	Granítico, ligeiramente ácido, pobre em nutrientes..
CASTAS	100% Encruzado.

ENOLOGIA

PARÂMETROS ANALÍTICOS	Álcool: 13,5 % vol. Acidez total: 5,7 g/l. pH: 3,30
VINIFICAÇÃO	Após contacto pelicular e prensagem, o mosto limpo fermentou em barricas novas de carvalho Francês. O vinho estagiou nas barricas durante meses com battônage.
DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA	Ligeiramente dourado com tons esverdeados. Aroma a fruta de caroço (pêssego e alperce), combinada com notas de tangerina e baunilha (madeira). Na boca é seco e encorpado, com grande concentração de fruta e uma acidez vibrante que lhe confere frescura. Final muito mineral que se assemelha a água de mina.
ENÓLOGOS	Nuno Cancela de Abreu & Raul Riba D'Ave..
TEMPERATURA DE SERVIÇO	13 - 14 °C.



TERROIRS

Alegria à Mesa Unipessoal Lda.

www.terroirs.pt