

# TITULAR ENCRUZADO 2015

Dão D.O.P. 2015 | VINHO BRANCO



**Castas /** Encruzado

**Enólogos /** Carlos Magalhães & Manuel Vieira

## Vinificação

Vindima manual em caixas de 15kg. Uvas desengaçadas, prensagem direta em prensa pneumática e decantação estática a frio. Fermentação total em barricas de carvalho francês. Estágio durante 9 meses com "bâtonage". Engarrafamento em Novembro de 2016.

## Notas de Prova

A grande casta branca do Dão, aqui com parte do lote fermentado em barricas de carvalho francês. Grande frescura e mineralidade a que se alia uma enorme capacidade de evolução positiva em garrafa.

## Análises

Teor Alcoólico: 13,4%  
Acidez Totalg/L: 6,54

Açúcar Residual g/L: 0,4  
pH: 3,09

## Logística

Caixa: 6 garrafas de 75cl  
Medidas cm: 30x25x16,5 cm  
Peso Bruto: 7,614 kg  
Palete: Europaquete com 92 caixas  
Nº de caixas por nível: 12  
Nº de níveis: 8

ITF: 15600765406707  
EAN: 5600765406700

## Informação Adicional

Estabilizado naturalmente, é suscetível de criar algum depósito. Deve ser servido a uma temperatura entre os 10 a 12°C.