

TEIXUGA BRANCO 2013

Dão D.O.P. 2013 | VINHO BRANCO



Castas / Encruzado

Enólogos / Carlos Magalhães & Manuel Vieira

Vinificação

Feito de uvas oriundas das vinhas velhas da Quinta da Teixuga, com predominância da casta Encruzado, este vinho fermentou numa primeira fase em cubas de inox, sujeito a um controle de temperatura, terminando a fermentação em barricas novas de 300 litros de carvalho francês, onde estagiou por mais 19 meses. Durante o estágio, foi feita "bâtonnage" periodicamente, por forma a obter a óptima integração do vinho com a madeira. Após engarrafamento, este vinho estagiou ainda 12 meses em garrafa. Assim, dadas as particulares condições do estágio e as características tão próprias da casta Encruzado, este é um vinho com grande capacidade de envelhecimento.

Notas de Prova

Este vinho apresenta-se de cor amarelo palha, com aroma de grande intensidade, revelando a complexidade aromática que se deve às particulares condições de estágio e às características da casta Encruzado. No nariz, destaca-se a superior integração dos aromas oriundos do carvalho francês onde estagiou. Na boca, o ataque é intenso, volumoso, revelando uma acidez vivas mas muito integrada. O final é longo e memorável.

Análises

Teor Alcoólico: 13,4%
Acidez Volátil g/L: 0,50
Acidez Total g/L: 6,40

Açúcar Residual g/L: <0,7
pH: 3,38
Sulfuroso Total mg/L: 148

Informação Adicional

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