

TITULAR ENCRUZADO 2016

Dão D.O.P. 2016 | 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 “bâtonagge”.

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 Total g/L: 6,20

Açúcar Residual g/L: 0,9
pH: 3,25

Logística

Caixa: 6 garrafas de 75cl
Medidas cm: 30x25x16,5 cm
Peso Bruto: 7,696 kg
Palete: Europaquete com 92 caixas
4 níveis com 11 caixas & 4 níveis com 12 caixas

Informação Adicional

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