

**SERRADO COLHEITA BRANCO**

**COLHEITA 2018**

**Região**  
DÃO DOC

**Castas**  
Bical (30%), Encruzado (30%), Malvasia-Fina (25%) e  
Cerceal-Branco (15%)

**Vinificação**  
Vinificação dá-se a partir da seleção de uvas criadas na  
Quinta do Serrado.  
Todas as uvas são vindimadas manualmente, colhidas  
no momento ideal de maturação, forma suavemente  
prensadas e o mosto fermentou em cuba de aço  
inoxidável à temperatura de 16°C.

**ANÁLISE SENSORIAL**

**Cor**  
Amarelo Citrino Pálido

**Aroma**  
Frutados, trazendo à ideia marmelo e frutos citrinos.  
Tem um toque vegetal delicado.

**Sabor**  
Cremoso com uma acidez a limonada bem  
complementada.

**Consumir**  
6/8 °C

**Potencial de envelhecimento**  
1 a 2 Anos

**Pratos recomendados**  
Peixes magros grelhados e saladas.

**Enologia**  
Eng. Carlos Silva

**Prémios**  
87 Points "Wine Enthusiast – Best Buy"

