

QUINTA DO SERRADO ENCRUZADO

COLHEITA 2017

Região

DÃO DOC

Castas

Encruzado (100%)

Vinificação

Vinificação dá-se a partir da seleção de uvas criadas na Quinta do Serrado e Quinta do Mosteiro.

Todas as uvas são vindimadas manualmente, colhidas no momento ideal de maturação, conjugaram-se para dar origem a este vinho de qualidade superior, que estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês, com realização de *bâttonage* semanal.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Citrina

Aroma

Presença evidente da barrica no aroma, bem integrada e elegante, fruta fresca, notas de ameixa branca e amêndoas, leve tosta.

Sabor

Muito proporcionado na boca, acidez excelente, conjunto elegante e atrativo.

Consumir

6/8 °C

Potencial de envelhecimento

3 a 5 Anos

Pratos recomendados

Entradas, carnes magras, peixes, mariscos, saladas e queijos de pasta mole (ex.: queijo da serra) e enchidos.

Enologia

Eng. Carlos Silva

Prémios

Bronze Medal – International Wine Challenge 2014

Bronze Medal – International Wine Challenge 2012

