

QUINTA DAS CAMÉLIAS

VINHO BRANCO 2020 - RESERVA ENCRUZADO



FICHA TÉCNICA

IDENTIFICAÇÃO

Nome: Vinho branco Quinta das Camélias 2020

Denominação de Origem: D.O.C. Dão

Produtor: Jaime de Almeida Barros

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrâneo

Solo: Granítico

Altitude: 400 m

Casta: Encruzado

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Clássica de bica aberta com decantação

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 15 ° C. durante 3 semanas

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,5% v/v

Acidez volátil: 0,40 g/L

Acidez Total: 6,63 g/L

Extrato seco total: 18,8 g/L

Açúcares redutores: 0,6 g/L

pH: 3,16

PROVA ORGANOLÉPTICA

Vinho elaborado exclusivamente de uvas da casta Encruzado colhidas e vinificadas na Quinta das Camélias. Apresenta uma cor verde limão, aroma delicado a frutos citrinos e brancos, onde se destacam as notas de limão, raspa de toranja e pêssego branco, aliadas a notas minerais.

Seco, elegante e intenso, com a sua acidez natural harmonizada pela estrutura e volume, derivado ao estágio em borras finas.

APTIDÕES

Acompanha muito bem peixes grelhados e assados, charcutaria e alguns queijos. Deve ser servido à temperatura 10°-12°C.

É um vinho que poderá ser guardado por mais 6 anos

QUANTIDADE

4.000 garrafas

ENÓLOGO

João Oliveira