

CAMINHOS CRUZADOS RESERVA ENCRUZADO 2019

Dão D.O.P | VINHO WHITE



Castas | Encruzado

Enólogos | Carla Rodrigues, Carloto Magalhães & Manuel Vieira

Vinificação

Vindima manual em caixas de 15 Kg.
Seleção manual em tapete de escolha. Após desengace e esmagamento, as massas são enviadas para uma prensa pneumática onde se fez a separação do mosto das películas, sendo de seguida sujeito a decantação estática a baixa temperatura durante 48 horas para clarificação, fermentou em cubas inox a temperatura controlada, estagiou cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês, parte novas e parte usadas.

Notas de Prova

Volume, frescura e mineralidade, a que se junta uma enorme vocação gastronómica são atributos da casta Encruzado, potenciados pela complexidade resultante de um estágio de cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Análises

Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total g/L: 5,70

Açúcar Residual g/L: <2
pH: 3,38

Logística

Caixa: 6 garrafas de 75cl
Medidas cm: 30,8x26,2x17,2 cm
Peso Bruto: 8,70 kg

Palete: Europaleta com 96 caixas
8 níveis com 12 caixas
Peso Total: 860 kg

Informação Adicional

Estabilizado naturalmente, é suscetível de criar algum depósito.
Deve ser servido a uma temperatura entre os 10 a 12°C.
Harmonizações: Peixes assados no forno, cabrito assado, queijos de pasta mole.