



País/Country: Portugal

Região/Region: Dão

Castas/Grape Varieties: Encruzado 100 %

Classificação/Cassification: Vinho Branco DOC Dão

Ano de Colheita/Harvesting Year: 2021

Produção/Production: 900 garrafas/bottles 750 mL

Vinificação/ Vinification: Prensagem direta suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 16°C em barricas usadas de carvalho francês.

Soft direct pressing, natural static clarification, fermentation at 16°C in used french oak barrels.

Estágio/Stage: 10 meses em barricas usadas de carvalho francês, sobre borras finas – Battonage. Seguido de 24 meses em garrafa.

10 months in used french oak barrels, on fine lees - Battonage. And 24 months in bottle.

Teor alcoólico/Alcoholic strength: 12,2 % **Acidez Total/Total acidity:** 6,00 g/ **LpH:** 3,24

Açúcar residual/Residual sugar: 0,7 g/L

Notas de prova/Tasting notes

Cor/Colour: Amarelo-pálido com reflexos verdes. Pale yellow with a light green rim.

Aroma: O nariz apresenta aromas de massa de nozes que se misturam com perfume de pêssego branco e flor de laranjeira, aliada a uma mineralidade pedregosa de pedra do rio.

The nose presents aromas nutty pastry crust aromas which mingle with lifted white peach and orange blossom perfume, combined with a flinty minerality of river stone.

Sabor/Taste: No paladar é um vinho textural com uma acidez vibrante e linear. Sugestivo de frutas cítricas maduras e suculentas, como o limão e lima, e folhas de erva-doce. A sua acidez natural oferece ao vinho uma persistência prolongada e clareza à fruta.

On the palate it is a textural wine with vibrant and linear acidity. Suggestive of ripe and juicy citrus fruits, such as lemon and lime, and fennel leaves. Its natural acidity offers the wine a prolonged and clear fruit persistence.

Cave/Cellaring: Consumo ideal a partir de agora, com grande potencial de envelhecimento.

Ideal consumption from now on, with great capacity for evolution.