



País/Country: Portugal

Região/Region: Dão

Castas/Grape Varieties: Encruzado 100 %

Classificação/Cassification: Vinho Branco DOC Dão

Ano de Colheita/Harvesting Year: 2022

Produção/Production: 1250 garrafas/bottles 750 mL

130 garrafas/bottles 1500 mL

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

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

Estágio/Stage: 10 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês, sobre borras finas – Battonage. Seguido de 12 meses em garrafa.

10 months in new and used french oak barrels, on fine lees - Battonage. And 12 months in bottle.

Teor alcoólico/Alcoholic strength: 13,5 % **Acidez Total/Total acidity:** 6,80 g/L **pH:** 3,23

Açúcar residual/Residual sugar: 0,6 g/L

Notas de prova/Tasting notes

Cor/Colour: Amarelo pálido com reflexos verdes.

Aroma: O nariz é complexo mostrando uma mineralidade pedregosa, casca de limão, pêssego branco e brioche recém tostado. O vinho abre para mostrar uma complexa variedade frutas de caroço e notas florais.

The nose is complex showing a flinty minerality, waxy lemon peel, white peach and freshly toasted brioche. The wine opens us to show a complex stone fruits and soft floral notes.

Sabor/Taste: O paladar mostra poder e grande equilíbrio. Sugestivo de frutas cítricas maduras e suculentas e amêndoas torradas. A sua acidez natural oferece ao vinho uma longevidade prolongada e dá clareza à fruta. Estrutura elegante e uma energia nervosa definem este vinho.

The palate shows power and great balance. Suggestive of juicy ripe citrus and grilled almonds. its amazing natural acid provides the wine longevity and clarity to the fruit. Fine structure and a nervous energy define this wine.

Cave/Cellaring: Consumo ideal a partir de agora, com grande potencial de envelhecimento. Ideal consumption from now on, with great capacity for evolution.