



MEIA ENCOSTA

DÃO BRANCO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.

Solo: Natureza granítica.

Método de Cultivo: Vinha tradicional do Dão.

Idade Média das Vinhas: Mais de 6 anos.

Produção Média: 40 hl/ha.

Encepamento: Malvasia-Fina (35%), Encruzado (25%), Bical (20%) e Fernão-Pires (20%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após chegada à adega as uvas são prensadas, aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Segue-se uma decantação estática a frio, após a qual o mosto é separado das borras. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada entre os 12-14 °C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 5,5 g/Lt Ac. Tart.

Aspetto Visual: Limpido de cor amarelo palha leve com reflexos esverdeados.

Aspetto Olfativo: Aroma jovem e vivaz, com uma boa concentração de fragrâncias.

Destacam-se nuances de flor de laranjeira entrelaçadas com a suavidade do chá de tília.

Aspetto Gustativo: Na boca, revela uma acidez estruturada com uma elegância notável e com distintas notas frutadas e florais. O seu lado crispy e a sua frescura harmonizam perfeitamente, proporcionando um final prolongado e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 7 a 9 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos leves, saladas, peixes e mariscos.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 291 kJ / 70 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Meia Encosta 375 ml - MN/ME*	12	8,3	265 x 188 x 250 mm
Meia Encosta 750 ml - MN/ME*	6	7,1	252 x 170 x 304 mm
Meia Encosta 750 ml - ME*	12	14,1	335 x 255 x 307 mm