



MEIA ENCOSTA DÃO BRANCO 2025

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 (25%), Encruzado (25%), Bical (25%) e Fernão-Pires (25%).

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 16-17°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.

Açúcar Residual: 0,9 g/l.

Aspeto Visual: Apresenta-se límpido e brilhante, com uma tonalidade amarelo-palha leve, enriquecida por distintos reflexos esverdeados que denotam a sua frescura.

Aspeto Olfativo: No nariz, revela um perfil jovem e vibrante. Destaca-se pela sua intensidade aromática, onde sobressaem notas frescas de folha de laranja e nuances cítricas, conferindo-lhe um carácter envolvente e muito apelativo.

Aspeto Gustativo: Na boca, demonstra uma estrutura equilibrada e uma acidez crocante que lhe confere vivacidade. É um vinho elegante e requintado, onde as notas florais e os toques de fruta se fundem harmoniosamente. O final de prova é longo, persistente e marcado por uma frescura memorável.

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 = 303 kJ / 72 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