



SOITOWINES

SOITO Encruzado DOC Dão 2017

Encruzado 100%

TERROIR

As vinhas, plantadas na sub-região de Terras de Azurara, usufruem de um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos.

A vinha foi generosa, com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionou 5 toneladas de uvas por hectare.

VINDIMA E VINIFICAÇÃO

Poda: De cordão duplo, cordão simples e guyot.

Vinificação e Estágio: A vinificação é clássica, com estágio parcial em barricas de carvalho francês (50%) e fermentação com temperatura controlada até aos 16°C durante 3 semanas. O vinho estagiou em barricas de carvalho francês com *batonnage* durante 6 meses. A fermentação é controlada

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Límpido

Cor: Citrina palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Floral e de fruta branca, ameixa e maçã Pink Lady, num manto de frescura vegetal.

Sabor: Revela uma boca fresca e ampla, marcada sobretudo por fruta de caroço, pêssego e damasco.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 12° C a acompanhar pratos de peixe assado, marisco e de carnes brancas leves.

PARAMETROS ANALITICOS

Teor alcoólico: 14,0 % Vol.

Extracto seco: 19,8 g/L

Acidez total: 6,70 g/L

Açúcares redutores: 0,9 g/L

Acidez volátil: 0,38 g/L

pH: 3,04

QUANTIDADE

2.700 Garrafas

ENÓLOGO

Carlos Silva

