



Encruzado (90%)
Malvasia Fina (10%)

LOTE: LBE24
28 447 garrafas (75CL)
300 garrafas (150CL)
Enólogo Carlos Silva

Valor Calórico 77 kcal/100cm³

TERROIR

Sub-região de Terras de Azurara, com um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos. Com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionando 5 toneladas de uvas por hectare.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2024 caracterizou-se com algumas oscilações de temperatura e precipitação, considerando-se um ano quente e normal. O inverno foi quente e chuvoso e a primavera foi marcado por temperaturas altas mas em março houve precipitações muito significativas. O verão foi quente e seco e o período de vindima ficou marcado por uma redução das temperaturas e precipitações significativas em outubro.

As vindimas começaram a 28 de agosto e terminaram a 4 de outubro.

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

Poda: De cordão duplo, cordão simples e guyot.

Vinificação e Estágio: Vinificação clássica. A fermentação foi controlada até aos 16°C durante 3 semanas e fez um estágio parcial em barricas de carvalho francês durante 6 meses e *bâtonnage*.

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Cristalino com cor citrina palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Notas de tília, de cidreira e de flor de laranjeira casadas com nuances de frutos de polpa branca, ladeadas por delicadas expressões citrinas e balsâmicas.

Sabor: Apresenta uma frescura e um volume muito equilibrado, com estrutura requintada, acidez crocante, com um final de boca longo e persistente, tudo num perfil de boa harmonia e elegância.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 10 a 12°C. Acompanhado por pratos de peixe assado e de carnes brancas leves, ou simplesmente em bom convívio.

GUARDA & CONSUMO

Vinho com potencial de envelhecimento (entre 8 a 10 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 13,6%
Acidez Total 6,84 g/L
Acidez Volátil 0,37 g/L
Extrato Seco 22,1 g/L
Açúcares Redutores 1,8 g/L
PH 3,15

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa 75CL
Peso (Garrafa Vazia) 650g
Peso Bruto 8,80kg (6 uni.)
Caixas Euro Pal 88
Código EAN/ITF 5600753265883
Tipo de Rolha Natural

SOITO CLASSIC ENCRUZADO 2024



Encruzado (90%)
Malvasia Fina (10%)

LOT: L.BE24

28 447 bottles (75CL)

300 bottles (150CL)

Winemaker **Carlos Silva**

Calorific Value 77 kcal/100cm³

TERROIR

Sub region of Terras de Azurara, a place with Mediterranean climate and granitic soils. With a density of 3500 to 4000 feet per hectare, giving 5 tons of grapes per hectare.

VITICULTURAL YEAR

The 2024 viticultural year was characterised by some fluctuations in the temperature and rainfall, making it a warm and normal year. The winter was warm and rainy and the spring was marked by high temperatures, but in March there was a very significant level of precipitation. The summer was hot and dry and the harvest period was marked by lower temperatures and significant rainfall in October.

The harvest began on 28th August and ended on 4th October.

HARVEST & WINEMAKING

Pruning: Double cord, simple cordon and guyot.

Vinification and Winemaking: Classic vinification by fermentation of skins. Fermentation with controlled temperature at 16°C for 3 weeks. Wine staged in French oak barrels for 6 months and *bâtonnage*.

TASTING NOTES

Aspect: Clear with a citrine straw colour with greenish reflections.

Aroma: Notes of linden, lemon balm and orange blossom married with nuances of white fresh fruits, flanked by delicate citrus and balsamic expressions.

Flavour: It has a very balanced freshness and volume, with exquisite structure, crispy acidity, with a long and persistent finish, all in a profile of a great harmony and elegance.

HARMONIZATION

This wine should be served at a temperature of 10 to 12°C. Accompanied by fish, seafood dishes and light white meat.

STORE & CONSUMPTION

Wine with ageing potential (between 8 to 10 years), although it's ready for immediate consumption. Store in a cool, dry place away from light.

ANALYTICAL DATA

Alcohol Content 13,6%

Total Acidity 6,84 g/L

Volatile Acidity 0,37 g/L

Dry Extract 22,1 g/L

Residual Sugar Level 1,8 g/L

PH 3,15

LOGISTIC DATA

75CL bottle

Weight (Empty Bottle) 650g

Gross Weight 8,80kg (6 uni.)

Euro Pal Cases 88

Barcode EAN/ITF 5600753265883

Cork Type Natural