



Encruzado (100%)

LOTE: L.BER23

5 675 garrafas (75CL)

287 garrafas (150CL)

Enólogo Carlos Silva

Valor Calórico 78 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 2023 caracterizou-se por ser mais um ano atípico, com um inverno quente e chuvoso, e uma primavera / verão quente e seca, devido à precipitação elevada no mês de junho e setembro. Durante a vindima, as temperaturas elevadas e a chuva afetaram o equilíbrio dos mostos em termos de acidez, mas não afetando a qualidade da uva e ao equilíbrio entre a acidez e o álcool.

As vindimas começaram a 25 de agosto e terminaram a 25 de setembro.

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

Poda: De cordão duplo, cordão simples e guyot.

Vinificação e Estágio: Vinificação clássica com estágio parcial em barricas de carvalho francês (50%) e com *bâtonnage* durante 12 meses. A fermentação foi controlada até aos 16°C durante 3 semanas.

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido com uma 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, pêssago e damasco.

HARMONIZAÇÃO

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

GUARDA & CONSUMO

Vinho com potencial de envelhecimento (10 a 15 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 13,7%

Acidez Total 7,09 g/L

Acidez Volátil 0,51 g/L

Extrato Seco 22,2 g/L

Açúcares Redutores 2,0 g/L

PH 3,18

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa 75CL

Peso (Garrafa Vazia) 650g

Peso Bruto 9,45kg (6 uni.)

Caixas Euro Pal 88

Código EAN/ITF 5600753265890

Tipo de Rolha Natural



Encruzado (100%)

LOT: L.BER23

5 675 bottles (75CL)

287 bottles (150CL)

Winemaker **Carlos Silva**

Calorific Value 78 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 2023 viticultural year was characterized for being an atypical year, with a warm and rainy winter, and a hot and dry spring / summer, due to the high precipitation in June and September. During harvest, the high temperatures and rain affected the balance of the musts in terms of acidity, but that still didn't affect the quality of the grapes and the balance between the acidity and alcohol.

Harvesting began on the 25th of August and ended on the 25th of September.

HARVEST & WINEMAKING

Pruning: Double cord, simple cordon and guyot.

Vinification and Winemaking: Classic vinification, ageing partially in French oak barrels (50%) and *bâtonnage* for 12 months. Fermentation with controlled temperature at 16°C for 3 weeks.

TASTING NOTES

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

Aroma: Floral and white fruit, plum and Pink Lady apple, in a cloak of freshness.

Flavour: It reveals a fresh and wide mouth, defined mainly by stone fruit, peach and apricot.

HARMONIZATION

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

STORE & CONSUMPTION

Wine with ageing potential (10 to 15 years), although it's ready for immediate consumption. Store in a cool, dry place away from light.

ANALYTICAL DATA

Alcohol Content 13,7%

Total Acidity 7,09 g/L

Volatile Acidity 0,51 g/L

Dry Extract 22,2 g/L

Residual Sugar Level 2,0 g/L

PH 3,18

LOGISTIC DATA

75CL bottle

Weight (Empty Bottle) 650g

Gross Weight 9,45kg (6 uni.)

Euro Pal Cases 88

Barcode EAN/ITF 5600753265890

Cork Type Natural