SOITOWINES

SOITO CLÁSSICO ENCRUZADO **2025**



Encruzado (100%)

*LOTE: **L.BE25***
***39 971** garrafas (75CL)*
***443** 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 2025 caracterizou-se por condições climáticas contrastantes ao longo do ciclo vegetativo, sendo considerado um ano quente e seco. O inverno foi relativamente ameno e seco, embora com alguns episódios de precipitação intensa. O verão foi muito quente e seco, com ondas de calor e elevados níveis de stress hídrico nas vinhas. O período de vindima decorreu sob condições meteorológicas estáveis e secas, favorecendo uma boa sanidade das uvas e originando mostos muito concentrados.

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 16ºC 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 12ºC. 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 Alcóolico 13,8%
Acidez Total 6,97 g/L
Acidez Volátil 0,40 g/L
Extrato Seco 20,9 g/L
Açúcares Redutores 1,3 g/L
PH 3,13

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

Quinta do Soito — Tibalde, 3530-071 Fornos de Maceira Dão (Mangualde) | geral@soitowines.com | **www.soitowines.com**

SOITOWINES

SOITO CLASSIC ENCRUZADO **2025**



Encruzado (100%)

LOT: ***L.BE25***
39 971 *bottles (75CL)*
443 *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 2025 wine-growing season was characterized by contrasting climatic conditions throughout the vegetative cycle and was considered a hot and dry year. Winter was relatively mild and dry, although marked by some episodes of intense rainfall. Summer was very hot and dry, with heatwaves and high levels of water stress in the vineyards. The harvest period took place under stable and dry weather conditions, favouring good grape health and resulting in highly concentrated musts.

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 16ºC 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 12ºC. 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 13,8%
Total Acidity 6,97 g/L
Volatile Acidity 0,40 g/L
Dry Extract 20,9 g/L
Residual Sugar Level 1,3 g/L
PH 3,13

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

Quinta do Soito — Tibalde, 3530-071 Fornos de Maceira Dão (Mangualde) | geral@soitowines.com | **www.soitowines.com**