

•• Região ••

A Região Demarcada do Dão é uma das mais antigas Regiões Vitivinícolas de Portugal, que data de 1908. Localizada no centro de Portugal, em região montanhosa que vai dos 400 aos 700m de altitude, tem como ponto de referência a Serra da Estrela, a mais alta de Portugal continental. O seu nome vem do rio que a atravessa, o Rio Dão.

As características dos vinhos são fortemente marcadas pelo terreno granítico e pelo facto de as vinhas se encontrarem inseridas em florestas de pinheiros e eucaliptos.

•• Vinhas ••

A vinha segue o encepamento tradicional e foi plantada num terreno granítico pobre, com grandes afloramentos rochosos, de onde se avista a Serra da Estrela.

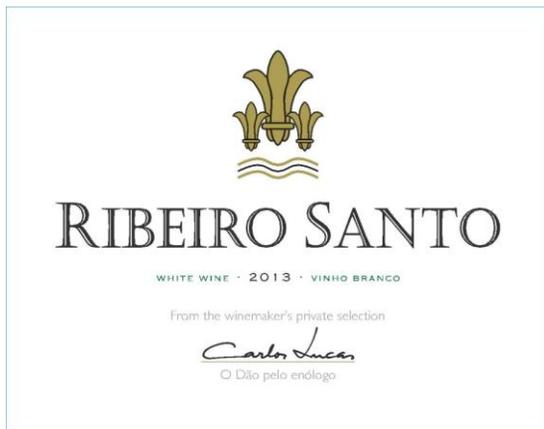
Toda a vinha encontra-se em regime de Produção integrada demonstrando a grande preocupação com as questões ambientais. A conjugação de práticas culturais associadas à utilização criteriosa de produtos biológicos respeitadores do ambiente origina produções equilibradas.

•• Vinificação ••

A vindima decorreu na segunda semana de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma selecção criteriosa das melhores uvas na vinha.

As uvas foram totalmente desengaçadas e imediatamente prensadas. O mosto resultante passou para um pequeno depósito inox, onde decantou a baixa temperatura durante 48h. O mosto limpo fermentou com leveduras indígenas a uma temperatura controlada para preservação de todos os aromas.

Parte da fermentação decorreu em barricas novas de carvalho francês, onde o vinho permaneceu por 4 meses, com battonage.



•• Notas do Enólogo ••

Cor citrina, delicados aromas florais, com notas tropicais e leve baunilha. Na boca é amanteigado, com uma acidez refrescante e um final longo.

Teor Alcoólico	12,8% vol.
Acidez Total	5,79 g/L
pH	3,39
Açúcares Totais	1 g/L
Castas	Encruzado e Malvasia Fina
Estágio	4 meses em barricas de carvalho francês
Enologia	Carlos Lucas

