



SONANTE

(Branco/White)

DOC Dão

750ml

Ano de Colheita **Harvest**

2014

Castas **Grapes**

Malvasia-fina, Cerceal Branco e Encruzado

Vinificação **Vinification**

Desengace total, contacto pelicular durante 4 horas a 14°C. Fermentação em depósito inox a 15-16°C e em barrica de carvalho francês a 18-20°C

Crushing with stalk removal, followed of a 4 hours skin contact, fermentation in stainless steel vats and barrels, at a temperature of 15-16°C and French oak barrel controlled at 18-20°.

Alcool **Alcohol Content**

13,2vol.

Acidez Total **Acidity**

5,1g/l

pH

3,35

Açúcares Totais **Sugar**

1,1g/l

Notas de Prova **Tasting Notes**

Cor amarelo suave. Aroma intenso a fruta branca com toques de amêndoa e mel. Acidez equilibrada, bastante volumoso com final vivo e prolongado.

Presents a soft yellow color and intense aroma of white fruit with hints of almond and honey a balanced acidity and a long finish.

Servir à temperatura de **Serve at**

9-11°C/48-52°F