

Grão Vasco

GRÃO VASCO DÃO BRANCO 2014

TIPO: Tranquilo **COR:** Branco **TONALIDADE:** Amarelo-citrino

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão **REGIÃO:** Dão

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Grão Vasco Dão Branco 2014 é um vinho leve e vivo que alia à elegância clássica dos vinhos brancos do Dão a enorme versatilidade do consumo diário. Grão Vasco é uma marca de referência que proporciona o sabor dos autênticos vinhos portugueses.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino, com nuances esverdeados. É um vinho com o aroma intenso e jovem: pera e ananás, ligeiro floral e alguma mineralidade completam o bouquet. Boca com ataque muito fresco, conferido pela acidez viva. Novamente as notas frutadas e minerais a aparecer, num final harmonioso, elegante e equilibrado.

ANO VITÍCOLA

O ano 2014, no Dão, foi marcado por chuva constante (que veio repor as reservas de água no solo), mesmo durante a vindima. O verão foi ameno: as noites frescas e dias quentes contribuíram para a equilibrada maturação da uva e consequente boa qualidade. Durante a vindima, a chuva que se fez sentir afetou a colheita, o que obrigou a uma seleção mais apertada das uvas e a um maior trabalho na adega, para que os vinhos resultantes mantivessem a qualidade habitual.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 47% Encruzado, 20% Bical, 33% Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento suaves, e prensagem em prensas pneumáticas, o mosto, devidamente protegido da oxidação através da utilização de gases inertes, foi sujeito a decantação estática a baixa temperatura por período de 24 horas, de modo a atingir o grau de limpidez desejado. As diferentes castas que deram origem a este mosto foram depois vinificadas separadamente em cubas de inox com temperatura controlada (16°C) durante cerca de 15 dias.

MATURAÇÃO

O Grão Vasco branco é engarrafado logo após um curto estágio de cerca de 4 meses em cubas de inox.

GUARDAR

Uma das principais características dos bons vinhos brancos do Dão é a sua longevidade. Embora nos dois primeiros anos revele uma notável frescura para quem goste só de vinhos brancos jovens, apresenta após esse período uma evolução muito positiva, ganhando em complexidade aquilo que perdeu em frescura. Uma vez aberta a garrafa o vinho reage bem à oxidação, pelo que se pode guardar no frigorífico durante 1 a 2 dias sem afectar a qualidade.

SERVIR

Deve ser servido entre 8°C-10°C.

DESEFRUTAR

Grão Vasco Dão Branco 2014 pode ser bebido simples como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe, marisco, saladas ou até carnes brancas leves.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,5% | Acidez Total: 5,79 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 1 g/l | pH: 3,31

CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.

AVIN0029361712391

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2015-06-03

Email: info@graovasco.com
Website: www.sograpevinhos.com

PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

