



MEIA ENCOSTA DÃO BRANCO 2016

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.

Solo: Natureza granítica.

Método de Cultivo: Vinha tradicional do Dão.

Idade Média das Vinhas: Mais de 15 anos.

Produção Média: 40 hl/ha.

Encepamento: Malvasia-Fina, Encruzado, Bical e Fernão-Pires.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após chegada à adega as uvas são prensadas, aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Segue-se uma decantação estática a frio, após a qual o mosto é separado das borras. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada entre os 12-14 °C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5,1 g Ac.Tart./l.

Aspetto Visual: Límpido e citrino.

Aspetto Olfativo: Aromaticamente intenso, jovem e fresco, apresenta notas tropicais, como ananás e maracujá, e um toque floral, com rosas a sobressair.

Aspetto Gustativo: Na boca apresenta um ataque com carácter frutado marcante, muito volumoso e persistente, apresentando-se em perfeito equilíbrio com uma acidez que lhe confere a frescura e tipicidade do Dão.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 7 a 9 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos leves, saladas, peixes e mariscos.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Meia Encosta 375 ml – MN/ME*	12	8,1	285 x 217 x 240 mm
Meia Encosta 750 ml – MN/ME*	6	7,4	257 x 174 x 294 mm
Meia Encosta 750 ml - ME*	12	14,8	340 x 258 x 290 mm