

PORTA dos CAVALEIROS – Vinho Branco

COLHEITA 2017

Região

Dão DOC

Castas

Bical, Cerceal, Malvasia Fina e Encruzado.

Vinificação

Uvas provenientes de alguns dos melhores terroirs da região do Dão vinificadas de forma cuidada pela tecnologia clássica de fermentação em cuba de aço inoxidável com controlo de temperatura.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina pálida.

Aroma

Perceção de notas frutadas, minerais e florais.

Sabor

Fresco, elegante e persistente.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g acético/l):	0,21
Acidez total (g tartárico/l):	5,13
pH:	3,32
Extracto seco total (g/l):	21,6
Açúcares totais (g/l):	2,4
Total SO ₂ (mg/l):	96

Consumir

7/8 °C

Potencial de envelhecimento

3/4 Anos

Pratos recomendados

Peixes, mariscos e carnes magras.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

