

FICHA TÉCNICA

TERRA

By *Oswaldo Amado*

DÃO BRANCO COLHEITA 2024



Classificação: DOC

Região: Dão

Casta: Encruzado 40%, Malvasia Fina 30% e Cerceal 30%

Tipo de Vinho: Branco

Colheita: 2024

Enólogo: Oswaldo Amado

Aspeto: Cristalino

Cor: Citrina definida.

Aroma: Frutado onde predominam as notas cítricas, nuances de flor de Tília e de flores brancas.

Sabor: Frutado, fresco, agradável volume de boca e termina com boa persistência.

Vinificação: Desengace total, prensagem pneumática suave e delicada, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°C. Estágio sobre borras finas em depósito inox durante 2 meses.

Sugestões Gastronómicas:

Temperatura de Consumo: 8°C

Teor de Álcool: 12,5% Vol

Acidez Total: 6,0 g/L

pH: 3,2



**CASA DOS
AMADOS**
VINHOS DE PORTUGAL



Tel. +351 234 102 322
+351 910 798 054

Email: geral@casadosamados.pt
Website: www.casadosamados.pt