# DOM VICENTE




## DOM VICENTE
*Branco – Estate Blend 2024*

### Região
DOC Dão

### Castas
Malvasia Fina, Encruzado

### Vinificação
A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento, esgotamento em prensa e decantação em depósito inox a frio. De seguida o mosto completamente limpo é trasfegado para outros depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta de 15ºC até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho é sulfitado. Alguns dias depois é trasfegado para outro depósito de inox e aí fica alguns meses. Aquando da preparação para engarrafamento sofre apenas uma ligeira colagem com agentes minerais e depois uma filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático. Assim, sendo um produto apenas com estabilização natural é suscetível de criar depósito ao longo do tempo em garrafa.

### Gastronomia
Branco para beber desde já mas também com capacidades de envelhecimento em garrafa, onde vai aumentar a sua complexidade. Pode acompanhar diversos tipos de pratos, como mariscos, todos os pratos de peixe ou mesmo pratos de carne mais leves.

Servir entre 8-10ºC

### Notas de Prova
Apresenta cor com nuances citrinas e ligeiramente douradas. Aromas maduros, frescos, com notas florais, citrinas e minerais. Na boca apresenta-se fresco, com boa acidez e algum corpo, aliado a um paladar frutado.

### Detalhes Técnicos
**Álcool:** 12,5% vol.
**Acidez Total:** 4,9 g/L
**pH:** 3,57

### Informação Nutricional
**Energia por 100ml:** 307kj/73kcal
**Gordura:** 0g | **Saturada:** 0g
**Hidratos de Carbono por 100ml:** 0,26g | **dos quais açúcar:** 0,26g
**Proteína:** 0g
**Sal:** 0g

### Informação Logística
**Garrafa:** 0.75L
**EAN Garrafa:** 5 600288 815911
**Embalagem:** Caixa de cartão com 6 garrafas
**Caixas por palete:** 90