QUINTA DOM VICENTE



QUINTA DOM VICENTE
Branco – Encruzado "Barricas" Grande Reserva 2022

Região
DOC Dão

Castas
100% 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 a frio, esgotamento em prensa e decantação em depósito inox a baixa temperatura. De seguida o mosto completamente limpo é trasfegado para outros depósitos em inox onde vai iniciar fermentação a temperatura controlada à volta de 15ºC e de seguida passa para barricas de carvalho Francês até final da fermentação alcoólica. Depois o vinho fica ainda alguns meses nas barricas com ligeira "batonnage" em borra fina. 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
Pelas características da casta e processos de vinificação, temos um branco para beber desde já mas também com boas capacidades de envelhecimento em garrafa, onde vai aumentar a sua complexidade em boca e nariz. Vinho gastronómico, podendo acompanhar diversos tipos de pratos, como mariscos, todos os pratos de peix e ou mesmo pratos de carne mais leves e queijos.

Servir a 10ºC

Notas de Prova
De aspeto citrino resulta um vinho com paladar jovem e fresco, com aromas tostados e frutados. Mostra a frescura e mineralidade da casta em equilíbrio com boa acidez e volume, dando grande potencial gastronómico.

Detalhes Técnicos
Álcool: 13,5% vol.
Acidez Total: 5,04 g/L
pH: 3,52

Informação Nutricional
Energia por 100ml: 328kj/78kcal
Gordura: 0g | **Saturada:** 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,2g | **dos quais açúcar:** 0,2g
Proteína: 0g
Sal: 0g

Informação Logística
Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815508
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Caixas por palete: 99