



DOM VICENTE

Branco – Encruzado na Ânfora 2023 | Edição Limitada de 1041 garrafas



Região

DOC Dão



Castas

100% Encruzado fermentado em Ânfora



Vinificação

Para este vinho utilizamos ânforas, recipiente em barro de boca estreita e bojuda, típico sistema de armazenamento de água e vinho já usado no tempo dos Romanos. A vindima é feita à mão e as uvas são transportadas até à adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace parcial, esmagamento a frio e as uvas com as películas vão para fermentação em Ânforas bem antigas, com capacidade de 1000L cada, onde controlamos a temperatura até final da fermentação alcoólica. Depois o vinho fica ainda nas mesmas talhas em contacto pelicular por mais um ano. Findo este período o vinho é retirado e mantido só em inox até ao engarrafamento, não passando pelas fases de colagem e filtração, teve apenas estabilização natural.



Gastronomia

Vinho gastronómico, podendo acompanhar diversos tipos de pratos como mariscos, todos os pratos de peixe ou mesmo pratos de carne mais leves e queijos.

Servir entre 10-12°C



Notas de Prova



De aspeto palha devido a maceração pelicular, resulta um vinho com aromas de boca bem intensos. Bem mineral, apresenta-se bem estruturado, com volume e final equilibrado e ácido. A estrutura, delicadeza e volume do Encruzado está presente, bem como a frescura e carácter vegetal típico em conjugação com aromas terrosos da talha.



Detalhes Técnicos

Álcool: 12,0% vol.

Acidez Total: 5,53 g/L

pH: 3,54



Informação Nutricional

Energia por 100ml: 279kJ/67kcal

Gordura: 0g | Saturada: 0g

Hidratos de Carbono por 100ml: 0,09g | dos quais

açúcar: 0,09g

Proteína: 0g

Sal: 0g



Informação Logística

Garrafa: 0.75L

EAN Garrafa: 5 600288 815812

Embalagem: Caixa de cartão com 3 garrafas