

IDEAL

BRANCO DÃO 2024

INTRODUÇÃO

As uvas que compõem este vinho são da Sub-Região de Senhorim, onde a idade das vinhas é compreendida entre 30 e 60 anos, maioritariamente vinhas monovarietais, ou seja, castas típicas da região do Dão, como Encruzado, Bical, Cerceal e Malvasia fina. A escolha do dia de vindima é decisiva para o tipo de vinho que gostaríamos de fazer, colhendo unicamente uvas com grande potencial.

VINIFICAÇÃO

Depois de um transporte cuidado em caixas de 15 kg, as uvas foram encaminhadas por gravidade diretamente para a prensa, tendo sido prensadas lentamente de forma a extrair e preservar os aromas primários das uvas. Durante aproximadamente 24h procedeu-se à decantação do mosto em cubas de Inox, seguindo-se a fermentação alcoólica, controlando a temperatura, mas sem qualquer adição de produtos químicos. O mosto fermentou com as suas leveduras indígenas naturais da uva. Seguiu-se um estágio prolongado de 11 meses em barricas de carvalho francês.

Foram produzidas 1674 garrafas de 0,75L.

NOTAS DE PROVA

Apresenta um carácter muito fresco, delicado e mineral. O aroma é austero nas notas de pedra e com o tempo, no copo, demonstra complexidade com ligeiras notas fumadas, citrinas e florais, lembrando flor de laranjeira. A barrica está em perfeita harmonia com o aroma fresco e mineral. Na boca é ligeiramente cremoso, com uma fantástica acidez natural muito equilibrada, firme e persistente. Muito rico mas ao mesmo tempo fresco e leve, mostra um perfeito equilíbrio fruta/acidez. Notas de flores brancas e alguns frutos secos proporcionam um final de boca mineral, salgado, muito longo e envolvente.

ACOMPANHAR COM

Ostras, peixe no forno, aves e carnes brancas. Sugestões vegetariananas: pratos com tubérculos (nabo, batata doce, beterraba), salada César, pratos com queijo. Apto para VEGANOS e VEGETARIANOS.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR
Carlos Raposo Vinhos

REGIÃO
Dão

TIPO DE SOLO
Granito e outros

VINHAS
Nelas

IDADE DAS CEPAS
30 e 60 anos

CASTAS
Encruzado, Bical, Cerceal e Malvasia fina

DENSIDADE POR HA
6 000 a 10 0000

CONDUÇÃO DAS VINHAS
Guyot e Royat

ALTURA DO MAR
400-700

PERÍODO DE VINDIMA
Setembro

FORMA DE VINDIMA
Manual

VINIFICAÇÃO
Em cuba de inox termoreguladas

MALOLÁCTICA
Parcial em barricas de carvalho francês

ESTÁGIO
11 meses em barricas de Carvalho da região de Borgonha

ÁLCOOL (%)
13

PH
3,6

ACIDEZ TOTAL (G/DM3)
5,5

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM3)
0,5

SO2 LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM3)
< 13

SO2 TOTAL (MG/DM3)
65

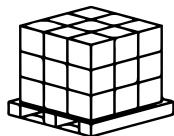
ALERGÉNIOS
Sulfitos



GARRAFA



5 600102 798925



W 80cm x L 120cm
x H 150cm

15 Layers
90 Boxes

CAIXA DE 6



15600102798915



W 30cm x L 48,4cm
x H 8,7cm

6 btl x 1358 g
cardboard

7,7 kg