

IMPECÁVEL

BRANCO DÃO 2025

INTRODUÇÃO

Este vinho simboliza a alegria, a celebração, a boa comida, os bons amigos e a boa vida. Um vinho de puro prazer, elegante e que expressa a realidade do antigo vinho do Dão. O nosso vinho IMPECÁVEL é um vinho 100% feito da casta branca rainha da região, o Encruzado, esta emblemática casta portuguesa teve como berço a região do Dão. Quando bem trabalhada na vinha e adega, apresenta aromas delicados como notas de fruta de polpa amarela, leves notas citrinas, um pouco de resina, com um grande equilíbrio, pouca extração, graduação alcoólica moderada, sem madeira, muito fresco, fácil de beber e sobretudo muito gastronómico. As vinhas têm entre 30 a 50 anos e estão localizadas maioritariamente na sub-região da serra de Terras de Senhorim, a sub-região mais equilibrada para brancos, conferindo naturalmente vinhos elegantes e frescos.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em caixas de vindima de 15 kg, transportadas cuidadosamente para a adega onde foram criteriosamente selecionadas na mesa de escolha, seguindo para o desengaçador e por gravidade encaminhadas para a prensa pneumática, onde decorreu uma prensagem delicada, seguido de uma fermentação em cuba de inox termoreguladas. Uma vez a fermentação alcoólica terminada foi feita uma passagem a limpo e efetua a fermentação maloláctica em cuba de inox, onde efectuou um estágio de 6 meses antes de ser engarrafado.

Foram produzidas 9600 garrafas de 0,75L.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela citrina, límpido e brilhante. Intenso aromaticamente, com notas de fruta de polpa amarela, como o pêssego e a nectarina. Notas florais de jasmim. Na boca apresenta-se com muita intensidade aromática, onde sobressaem novamente os aromas de pêssego e as notas florais. Acidez firme e bem integrada. Final muito equilibrado e persistente. Com um bom volume de boca, jovem, com boa acidez, é um vinho que apetece beber, sem ser pesado graças ao seu equilíbrio. Final longo, muito refrescante.

ACOMPANHAR COM

Pratos levemente condimentados, mariscos, peixes assados, carnes brancas e massas. Sugestões vegetarianas: pratos com tubérculos (nabo, batata-doce, beterraba) e leguminosas (grão-de-bico, feijão, ervilha), pratos com queijo. Apto para VEGANOS e VEGETARIANOS.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR
Carlos Raposo Vinhos

REGIÃO
Dão

TIPO DE SOLO
Granito e outros

VINHAS
Terras de Senhorim, entre outras.

IDADE DAS CEPAS
30 a 50 anos

CASTAS
Encruzado

DENSIDADE POR HA
6 000 a 10 0000

CONDUÇÃO DAS VINHAS
Guyot e Royat

ALTURA DO MAR
400-600

PERÍODO DE VINDIMA
Agosto

FORMA DE VINDIMA
Manual

VINIFICAÇÃO
Em cuba de inox termoreguladas

MALOLÁCTICA
Em cuba de inox termoreguladas

ESTÁGIO
6 meses em cuba de inox termoreguladas

ÁLCOOL (%)
12,5

PH
3,3

ACIDEZ TOTAL (G/DM3)
5,6

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM3)
0,3

SO2 LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM3)
< 10

SO2 TOTAL (MG/DM3)
94

ALERGÉNIOS
Sulfitos



VINTAGE 2023



VINTAGE 2024



GARRAFA

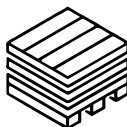


5 600102 798970

CAIXA DE 6



25600102798905



W 80cm x L 120cm
x H 170cm

10 Layers - 130 boxes



W 23,5cm x L 29,5cm
x H 17cm

6 btls - 7,5 kgs

12 btls - 15 kgs