ADRO DA SÉ ENCRUZADO

DOP DÃO - BRANCO

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico e argilo calcário
Sub Região Vitícula: Silgueiros
Casta: Encruzado

Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão Duplo, cordão simples e guyot
Rendimento por Hectare: 6 ton. de uvas por hectare

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica de bica aberta
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 16º C. durante 3 semanas

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 13% Vol.
Acidez volátil: 0,38 g/L
Acidez Total: 7,44 g/L
Extracto Seco: 19,6 g/L
Açucares Redutores: 3,0 g/L

Aptidões

É um vinho que poderá ser guardado por mais 5 anos

Prova Organoléptica

Aspecto: Brilhante e cristalino
Cor: Citrina brilhante
Tonalidade:
Aroma: Muito delicado, com notas de flor de laranjeira, tília e cidreira envolvidas com nuances de madeira fresca onde estagiou.
Sabor: Na boca demonstra uma estrutura fresca e mineral com harmonia e persistência requintada.

ANO
2018

AS CASTAS
Encruzado

Contém Sulfitos / Contains Sulphites

Udaca-União das Adegas Cooperativas do Dão UCRL
Estrada Principal do Parque Ind. Coimbrões , Qta da Misericórdia,
Ranhados 3500-322 Viseu
PORTUGAL

Telef: (+351) 232 467 060
Fax: (+351) 232 467 069

WWW.UDACA.PT
Email: comercial@udaca.pt