



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

OKEY – ENCRUZADO Reserva 2019

Identificação do Vinho - Wine – Brand

OKEY – ENCRUZADO Reserva 2019 Branco/White

Ano de Colheita – Harvest

2019

Região - Region

Dão/Dão Region.

Solo/Soil

Granítico/Granitic

Composição Varietal/Grape Variety

ENCRUZADO (100%)

Vinificação
Technology and
Vinification

A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se prensagem de uva inteira em prensa e decantação em depósito de inox a frio. De seguida o mosto completamente limpo é trasfegado para outro depósito em inox onde vai arrancar a fermentação a temperatura controlada de 15°C. De seguida passa para barricas onde acaba a fermentação e onde o vinho é mantido apenas com a borra fina durante mais 6 meses com batonnage. Antes do engarrafamento é trasfegado e tem apenas estabilização natural e uma ligeira filtração de modo a manter todo o seu potencial aromático e estrutura.

The grape picking is done by hand and the grapes are carried to the winery in small boxes. This is followed by crushing and cold decantation into an inox tank. Later, the must is completely clean and transferred to other inox tank, where it will start fermentation in a controlled temperature of 15°C. Alcoholic fermentation is then completed in barrels and the wine stays there with 6 months of batonnage. Until the bottling it only has natural stabilization and a slight filtration in order to maintain all its aromatic potential and structure.

Estágio
Stage

Fermentação e estágio com batonnage em barricas de carvalho francês

Barrel fermentation with controlled temperature and 6 months of batonnage.

<p>NOTAS DE PROVA TASTES</p>	<p>Aroma intenso de fruta branca e notas tostadas, mentoladas e citrinas. Na boca revela-se mineral, com volume, untuosidade e estrutura, bem como com final longo e persistente, resultante da fermentação e estágio com batonnage, em barricas de carvalho francês, durante 6 meses.</p> <p>Intense aroma of white fruit and toasted, minty and citrus notes. In the mouth it is mineral, with volume and structure, as well as with a long and persistent finish, resulting from the barrel fermentation with controlled temperature of 6 months of batonnage in French oak barrels.</p>
<p>Sugestões Notes</p>	<p>Para consumir já ou guardar alguns anos. Pela sua estrutura e complexidade tem grande amplitude gastronómica. Pede mariscos, pratos de peixe elaborados. Acompanha bem queijos amanteigados ou secos. Servir a temperatura de 12°C.</p> <p>This wine has a lot of aging potential but it's also ready to be consumed right now. It is very gastronomic, and wonderful to pair with seafood, several fish plates and cheeses. It should be served at a temperature of 12 °C. Always store the bottles at mild controlled temperature, horizontally and away from light.</p>
<p>Análises Analyses</p>	<p>Teor Alcoólico/Alcohol: 13 % pH: 3,38 Acidez total/Total Acidity: 5,93 gr/lit Açúcar residual/Residual Sugar: 0,4 gr /Lit</p>
<p>Winemaker</p>	<p>Sofia Mesquita</p>
<p>Embalagem Packaging</p>	<p>Caixa de Cartão Personalizada: 3 gfs / Personalized Packaging of 3 bottles</p> <p>Código de Barras / Barcode: 5601122200108</p>