# PEDRA CANCELA

# DÃO DOC Branco Malvasia Fina/ Encruzado Reserva 2016



PRODUTOR: Pedra Cancela Vinhos

ENOLOGIA: Sónia Martins/João Paulo Gouveia

Com o nosso Reserva apresentamos o lote clássico do Dão branco: Encruzado e Malvasia Fina, aqui com fermentação parcial em barrica. A mineralidade e a frescura citrina da Encruzado combinam-se da melhor forma com o perfume e polimento da Malvasia Fina, originando um vinho perfumado, cheio e com grande capacidade de crescer em garrafa.

# **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

Clima: Continental - Mediterrânico

**Solo:** Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes

Castas: Malvasia-Fina e Encruzado

**Produção:** 8.000 garrafas

Vinificação: Fermentação a temperatura controlada de 14º, o encruzado em barricas de

carvalho francês.

**Estágio:** 4 meses em barricas de carvalho francês usando o processo de batonnage.

Engarrafamento: 2017

#### **NOTAS DE PROVA**

**Cor:** Brilhante amarelo citrino

**Aroma:** Notas minerais e fruta de polpa branca.

Paladar: Bom volume e frescura, excelente acidez, boa persistência.

Final de prova: Intenso e longo

# NOTAS DE IMPRENSA, PRÉMIOS E DISTINÇÕES

**Revista de vinhos.** – A conjugação destas duas uvas continua a ser "receita" de sucesso. A fermentação parcial em barrica trouxe complexidade e elegância, com fumados muito delicados envolvendo um vinho intensamente mineral e citrino (toranja, laranja). Profundo, cremoso, com acidez muito fina a prolongar um conjunto cheio de brilho e que vai evoluir muito bem na garrafa.

Nota de Prova - 17 valores

# SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura

de Consumo: Servir a 12° C.

**Gastronomia:** Carnes Brancas, grelhados e saladas.

Longevidade

prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde

que guardado deitado em local fresco e sombrio.

### **DETALHES TÉCNICOS**

Teor alcoólico: 13% vol.

PH ... Açucar Residual: ... Acidez Total: ...

### **INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS**

Garrafa borgonha EAN code 5600376950227

Caixa de 6 garrafas ITF code

### **OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:**

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Branco

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Rosé

Pedra Cancela Eco - Friendly Dão Tinto

Pedra Cancela Reserva Dão Tinto

Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto

Pedra Cancela Signatura Dão Tinto

Pedra Cancela Signatura Dão Branco

Espumante Pedra Cancela Bruto





Avenida da Liberdade nº 15 – 3520-061 Nelas Telf: +351 232 942 153