



MEIA ENCOSTA

DÃO BRANCO 2021

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.
Solo: Natureza granítica.
Método de Cultivo: Vinha tradicional do Dão.
Idade Média das Vinhas: Mais de 6 anos.
Produção Média: 40 hl/ha.
Encepamento: Malvasia-Fina, Encruzado, Bical e Fernão-Pires.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após chegada à adega as uvas são prensadas, aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Segue-se uma decantação estática a frio, após a qual o mosto é separado das borras. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada entre os 12-14 °C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.
Acidez Total: 5,5 g Ac.Tart./l.
Aspetto Visual: Límpido e citrino.
Aspetto Olfativo: Nariz jovem e fresco, com boa intensidade aromática, marcado por notas de frutas tropicais, brancas e cítricas, intercaladas com nuances de cidreira e anis.
Aspetto Gustativo: Na boca apresenta-se harmonioso e elegante, com um carácter frutado marcante, num conjunto muito volumoso, persistente e num perfeito equilíbrio com a acidez, que lhe confere a frescura e tipicidade do Dão.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 7 a 9 °C.
Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos leves, saladas, peixes e mariscos.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Meia Encosta 375 ml - MN/ME*	12	8,2	289 x 220 x 243 mm
Meia Encosta 750 ml - MN/ME*	6	7,2	255 x 172 x 307 mm
Meia Encosta 750 ml - ME*	12	14,1	335 x 249 x 307 mm