

opta

COLHEITA TARDIA

TIPO / TYPE

Branco / White

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2017

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / Mediterranean

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / Clay

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Encruzado, Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

As uvas sobre maduras colhidas no mês de Outubro foram prensadas com suavidade e o mosto fermentou a 12°C. Ao atingir os 11% de álcool baixou-se a temperatura 0°C e parou-se a fermentação.

Over ripe grapes harvested in October were gently pressed and the must was fermented at 12°C. Upon reaching 11% of alcohol the temperature was lowered to 0°C and the fermentation was stopped.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 11%

Acidez Total / Total Acidity: 5,5 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,40

COR / COLOUR

Amarela dourada / Golden

AROMA

Frutos tropicais e doce de laranja / Ripe tropical fruit and orange marmalade

PROVA / PALATE

Volumoso apresenta-se complexo e persistente

Complex, creamy with volume and persistence

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir a 10°C. Acompanha bem Foie Gras, queijos de sabor intenso ou tartes de amêndoa.

Serve at 10°C. Goes well with Foie Gras, intense cheese or almond tarts.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

