

LÍQUEN ENCRUZADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS
Encruzado

VINIFICAÇÃO
Seleção manual ultra-cuidadosa dos cachos. Desengace e prensagem muito suave e rápida. Fermentação a 20°C em barricas de 400 litros de carvalho francês, com leveduras indígenas.

ESTÁGIO
18 meses em barricas usadas de Carvalho francês sobre borras finas.

NOTAS DE PROVA
Equilíbrio perfeito entre finesse e complexidade. No nariz é mineral com toques de amêndoa torrada e manteiga. O paladar é amplo, com uma estrutura mineral e com um final longo e cremoso.

SERVIR / DESFRUTAR
Acompanha muito bem queijos amanteigados, pratos de peixe assado no forno e pratos de carnes brancas ou aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,08% | Acidez Total: 5,93 g/l | pH: 3,25



J. CABRAL ALMEIDA



DÃO