

# FLOR DE NELAS EMILIANO CAMPOS ENCRUZADO

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

## **CASTAS**

Encruzado

## **O VINHO**

Clima: Continental - Mediterrânico

Solo: Granítico - Arenoso.

Paladar: Fresco, excelente acidez, bom volume e persistente

Final de prova: Agradável sensação de frescura e intensidade

Gastronomia: Acompanha bem carnes brancas, grelhados, saladas e queijos

Longevidade prevista: Imediato, podendo ser guardado 10 anos em condições de cave (ao abrigo da luz e com humidade controlada).

Notas de imprensa, prémios e distinções

Revista de vinhos – Aroma centrado nas notas vegetais, algum fumado e mineral também, pólvora, conjunto muito focado e compacto. Jovem ainda na boca, cheio e com garra, acidez impecável, um branco de sabor e precisão e com bastante carácter regional.

Nota de Prova – 17 valores

## **VINIFICAÇÃO**

Fermentação durante 45 dias a temperatura entre 14 e 16° C, parte do lote em barricas de carvalho francês e outra em inox.

## **ESTÁGIO**

Estágio em barricas durante 4 meses e em cave após o engarrafamento 4 meses antes de ser libertado para o consumidor.

## **NOTAS DE PROVA**

Cor: Amarelo citrino

Aroma: Notas minerais, fruta de polpa branca e ligeiro toque citrino

Paladar: Fresco, excelente acidez, bom volume e persistente

Final de prova: Agradável sensação de frescura e intensidade

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,0% vol | **Acidez Total:** 5,6 g/L | **pH:** 3,3 g/L



**LUSOVINI**  
VINHOS DE PORTUGAL



DÃO