

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 16º 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