

PEDRA CANCELA SIGNATURA BRANCO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Touriga Nacional e Vinhas Velhas

O VINHO

Clima: Mediterrânico

Solo: Granítico - Arenoso

Paladar: Aveludado e cheio.

Final de prova: Complexo e equilibrado.

Gastronomia: Pratos de carne bem condimentados, pratos de forno como cabrito e

queijos.

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 8 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, fermentação com maceração em lagar, com controlo de temperatura

ESTÁGIO

18 meses em barricas de carvalho francês e 2 meses em cave de estágio.

NOTAS DE PROVA

Cor: Tinto vermelho profundo com reflexos púrpura intenso.

Aroma: Rosmaninho e violeta com notas de fruta bem madura.

Paladar: Aveludado e cheio.

Final de prova: Complexo e equilibrado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% vol



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL



DÃO