

# PEDRO E INÊS

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Carlos Lucas

## CASTAS

Encruzado e Malvasia Fina

## O VINHO

A Região Demarcada do Dão é uma das mais antigas Regiões Vitivinícolas de Portugal, que data de 1908. Localizada no centro de Portugal, num território montanhoso com altitudes compreendidas entre os 400 e os 700m, tem como ponto de referência a Serra da Estrela, a mais alta de Portugal continental o Rio Dão que atravessa toda a região. As características dos vinhos são fortemente marcadas pelo terreno granítico e pelo facto de as vinhas se encontrarem inseridas em florestas de pinheiros, carvalhos e eucaliptos.

A vinha plantada em terreno granítico pobre segue o encepamento tradicional da região, rodeada de pinhais e serras. Toda a vinha encontra-se em regime de Produção Integrada demonstrando a grande preocupação com as questões ambientais. A conjugação de práticas culturais associadas à utilização criteriosa de produtos biológicos respeitadores do ambiente origina produções equilibradas

## VINIFICAÇÃO

Desengace total e prensagem. Maceração pelicular a baixa temperatura. Fermentação com leveduras indígenas e m barricas de carvalho francês de 500L com battonage.

## ESTÁGIO

Estágio por 6 meses antes do engarrafamento.

## NOTAS DE PROVA

Cor cristalina com aroma a frutos secos.

É delicado e ao mesmo tempo encorpado, com notas de pera, amêndoa e uma tosta evidente.

A sensação na boca inicial mostra a elegância e a explosão de sabor no final é persistente e envolvente. Combina bem com pratos de salmão, bacalhau, risotto de camarões, ostras, sushi. Contém Sulfitos.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

