

# MALMEQUER

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Bical, Cerceal, Encruzado, Malvasia Fina e Mistura de castas típicas do Dão

**O VINHO**

Mistura de castas típicas do Dão, com predominância de Malvasia Fina, Encruzado, Bical e Cerceal.

**VINIFICAÇÃO**

Esmagamento com desengace total, seguido de prensagem pneumática suave. A fermentação alcoólica durou cerca de 2 semanas a 14-16°C.

**ESTÁGIO**

Estágio de 8 meses, sobre borras finas em cubas de aço inox.

**NOTAS DE PROVA**

Aroma a citrinos e fruta tropical. Na boca é fresco, mineral, com a fruta bem presente e um final persistente.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12% Vol. | **Acidez Total:** 6,01 g/L | **pH:** 3,4



J. CABRAL ALMEIDA



DÃO