PRIMADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Patrícia Santos

CASTAS
Encruzado

O VINHO
Produzido a partir da casta Encruzado, tí pica do Da o e considerada de qualidade irrepreensível, e um vinho estruturado, envolvente e cremoso que na o teve contacto com madeira. Podendo ser bebido desde jovem, o Primado Branco Encruzado e um vinho com grande longevidade e potencial para um bom envelhecimento.

VINIFICAÇÃO
O mosto manteve-se em maceração pré-fermentativa cerca de 8 horas, após o que foi prensado. A fermentação processou-se lentamente com um controlo rigoroso da temperatura entre os 14ªC e os 15ºC permitindo uma harmonização dos complexos aromas da casta Encruzado.

NOTAS DE PROVA
A cor é de palha brilhante e matiz levemente esverdeada.

Não tendo sido sujeito a contacto com a madeira não sofre a influência aromática das barricas. Assim, o aroma revela a exuberância da casta Encruzado evidenciando um nariz mais varietal. Mais floral no início, vai revelando aromas de fruta fresca, nomeadamente maçã e citrinos com algumas notas tropicais e ervas selvagens.

Na boca, a sua exuberância é notável e progressiva. O excepcional equilíbrio entre a acidez e o álcool evidencia-lhe grande elegância. Sente-se a presença discreta de citrinos, maçã verde e nozes. O contacto com a película conferiu-lhe estrutura, proporcionando um final de boca longo em que a complexidade aromática e a intensidade do gosto se revelam harmoniosamente.

SERVIR / DESFRUTAR
Com uma forte vocação gastronómica e também um vinho sem época. Acompanha bem os alimentos frescos típicos das épocas mais quentes, mas esta bem preparado para combinar com pratos fortes, nomeadamente de peixes de forno, bacalhau, algumas carnes e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,7 % Vol | **Acidez Total:** 5,36 g/dm3 | **pH:** 3,27

Pereira de Melo
Dão Family Estates

DÃO