

PEDRA CANCELA *Vinha da Fidalga*

DOURADINHA DÃO DOC BRANCO 2022



PRODUTOR: Lusovini Vinhos de Portugal, SA

ENOLOGIA & VITICULTURA:
Sónia Martins e Casimiro Gomes

Em Carregal do Sal, a Vinha da Fidalga distingue-se pelo enquadramento paisagístico e diversidade da flora e fauna que rodeia as vinhas. É nesta propriedade que pretendemos recuperar castas únicas da região. Escolhemos criteriosamente as variedades que melhor preservarão o futuro, a cultura e as tradições do Dão e a sua sustentabilidade. Este vinho produzido unicamente com a casta Douradinha, é o reflexo deste nosso compromisso.

Esta casta é referenciada na década de 80 no Dão numa % muito reduzida, tendo diminuído a sua representatividade ao longo dos anos, sendo hoje uma das castas mais raras.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Douradinha
Produção:	1.020 garrafas
Vinificação:	Desengace total, fermentação após defecação estática com recurso a leveduras neutras, final de fermentação separação das borras grossas.
Estágio:	Em inox, e 8 meses em garrafa antes de ir para o mercado.
Engarrafamento:	Abril 2023

NOTAS DE PROVA

Cor:	Brilhante amarelo citrino
Aroma:	Delicado e cítrico
Paladar:	Muita frescura, acidez marcada, boa persistência.
Final de prova:	Intenso e profundo

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 12° C.
Gastronomia:	Carnes Brancas, saladas, peixes e queijo de pasta mole.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nas próximas décadas, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	11,5 % vol.
pH:	2,99
Açúcar Residual:	≤ 1 g/L
Acidez Total:	8,2 g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha
Caixa de 3 de Madeira garrafas

EAN code 5600457602373



FICHA DE APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL