

Q U I N T A D O
MONDEGO

FAMILY OWNED WINERY

Clarity · Purity · Transparency



Encruzado

Ano: 2023

Castas: 90% Encruzado, 10% Gouveio

Região: DOC Dão

Vinificação: Desengace prévio e esmagamento suave das uvas. Prensagem suave de ambas as castas. Decantação estática a baixa temperatura durante 24 horas. 70% do lote fermentou em cubas de aço inox a temperatura controlada e estágio com agitação suave das borras durante 6 meses. 30% do lote fermentou em barricas de carvalho francês de 500 Litros (3º ano) com batonnage suave durante 6 meses.

Notas de Prova: Cor amarela muito pálida. Aromas fresco e discretos - florais e tostados com complementos de toranja e citrinos. Na boca vivo, seco, acidez equilibrada, bom volume e cheio e com uma frescura surpreendente.

Sugestões de Acompanhamento: Servir entre 10º C e 12ºC. Acompanha pratos de peixe, marisco, saladas, carnes brancas e queijos pasta mole

Enóloga: Joana Cunha | **Teor Alcoólico:** 12,9%

pH: 3,50 | **Acidez Total:** 5,2 g/L Acido Tartárico

Açúcar Total: 1,7 g/L

Valor Calórico: 76 kcal/100 mL / 316kj/100mL

Produção: 5000 garrafas | **Alergénios:** Sulfitos

Produção Integrada.
Apto para Veganos.
Sem produtos de origem Animal.