

Tesouro da Sé

Reserva Encruzado

FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Temperado Mediterrâneo
Solo:	Granítico
Castas:	100% Encruzado
Densidade de Plantação:	3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda:	Cordão duplo, cordão simples e Guyot
Tipo de Condução:	Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare (ton./ha):	6 toneladas de uvas por hectare

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo:	Tradicional do Dão, vinificação clássica de bica aberta
Fermentação:	Em barrica com temperatura controlada até aos 16° C e maceração durante 3 semanas.
Estágio:	9 meses em barrica de Carvalho francês com batonage

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	13,5 % Vol.
Acidez Volátil:	0,22 g/l
Acidez Total:	6,4 g/l
Extratos Secos:	20,3 g/l
Açúcares Redutores:	0,9 g/l
pH:	3,26

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Límpido Cristalino
Cor:	Citrina com laivos de limão
Aroma:	Delicado, com notas de flor de laranjeira, tília e cidreira, envolvidas em nuances de madeira fresca onde estagiou.
Sabor:	Estrutura fresca e mineral com harmonia e persistência requintada
Harmonização:	Arroz de tamboril, Sushi, Marisco, Peixe assado no forno, Carne de aves, Queijo de pasta mole e semi dura.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	Asia Isis
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	30 cm x 8.8 cm
Tara Garrafa:	733g
Embalagem:	Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa:	27,5cm x 18,5cm x 31cm
Peso da Caixa:	9,19 kg
Garrafas por Palete:	480
Caixas por Palete:	80 (16x5)
EAN:	5 601250 109885
IFT Caixa:	15601250109882

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos

Vinho Branco DOP Dão



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Estrada Parque Industrial de Coimbrões | 3500 - 322 Viseu | [232 467 060](tel:232467060) | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt