

Tesouro da Sé Private Selection

FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Mediterrâneo
Solo:	Granítico
Castas:	50% Encruzado, 25% Malvasia-Fina e 25% Cerceal
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

Vinho Branco DOP Dão



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:	8 meses em barricas de carvalho francês, com suave battonage, seguindo-se estágio em garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	13,5 % Vol.
Acidez Volátil:	0,34 g/l
Acidez Total:	5,87 g/l
Extratos Secos:	21,6 g/l
Açúcares Redutores:	1,0 g/l
pH:	3,13

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Cristalino
Cor:	Citrina brilhante.
Aroma:	Muito elegante demonstrando notas delicadas de tília e flor de laranjeira casadas com expressões suaves de fruta de polpa branca e baunilhas finas
Sabor:	Na boca é harmonioso e complexo com boa expressão de acidez estruturante, mineralidade elegante e uma persistência requintada.
Harmonização:	Pratos de peixes assados, pratos variados com polvo e frutos do mar

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	Asia Isis
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	30 cm x 8.8 cm
Tara da Garrafa:	733g
Embalagem:	Caixa de cartão com 4 estojos de 3 garrafas
Dimensão da Caixa:	40,5cm x 32,5cm x 31,5cm
Peso da Caixa:	20,83 kg
Garrafas por Paleta:	360
Caixas por Paleta:	40 (120 estojos de 3 garrafas)
EAN:	5 601250 106280

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

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