

Dom Divino

Vinho Branco DOP Dão

FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Temperado Mediterrâneo
Solo:	Granítico
Castas:	Encruzado, Cerceal Branco, Malvasia-Fina e Bical
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:	Com temperatura controlada até aos 16° C e maceração durante 3 semanas.
Estágio:	1 ano de estágio em cuba de inox seguindo-se de estágio em garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	13,1 % Vol.
Acidez Volátil:	0,36 g/l
Acidez Total:	5,29 g/l
Extratos Secos:	19 g/l
Açúcares Redutores:	0,6 g/l
pH:	3,38

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Límpido e cristalino
Cor:	Citrina brilhante
Aroma:	Aroma fresco com notas de lima e frutos tropicais. Expressão elegante e bem harmonizada.
Sabor:	Caráter mineral, boa acidez e longa persistência. Apresenta destacado equilíbrio e suavidade.
Harmonização:	Pratos de peixe variados, pratos de carnes brancas, saladas frescas e frutos do mar.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	Borgonha Nova CA
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	29,6cm x 8,03cm
Tara da Garrafa:	395g
Embalagem:	Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa:	24,5cm X 17cm X 30,5cm
Peso da Caixa:	7,44 kg
Garrafas por Palete:	630
Caixas por Palete:	105
EAN:	5 601250 109403
IFT Caixa:	15601250109400

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Estrada Parque Industrial de Coimbrões | 3500 - 322 Viseu | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt