Tesouro da Sé
Reserva Malvasia-Fina

Vinho Branco DOP Dão

UDACA
DÃO

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Temperado Mediterrâneo
Solo: Granítico
Castas: 100% Malvasia-Fina
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
Ano de Colheita: 2023

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica de bica aberta
Fermentação: Em barrica com temperatura controlada até aos 16º C e maceração durante 3 semanas.
Estágio: Em cubas de inox sob borras finas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13% Vol.
Acidez Volátil: 0.36 g/l
Acidez Total: 5,80 g/l
Extratos Secos: 21,9 g/l
Açucares Redutores: 0,4 g/l
pH: 3,46

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido e cristalino
Cor: Citrina com laivos de ouro branco
Aroma: Notas florais muito delicadas, aliadas a expressões de fruta e caroço, cera e noz moscada
Sabor: Acidez equilibrada e consistente, demonstrando uma textura aveludada com final de boca longo e aprimorado
Harmonização: Salmão fumado, Saladas Frescas, Ceviche, Saladas de Polvo e Espadarte

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 109878
IFT Caixa: 15601250109875

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Estrada Parque Industrial de Coimbrões | 3500 - 322 Viseu | 232 467 060 | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt