Viriatvs Encruzado

Vinho Branco DOP Dão

UDACA DÃO

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
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 durante 3 semanas.
Estágio: 7 meses em barricas de carvalho francês com suave battonage, seguindo-se estágio em garrafa.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13,5% Vol.
Acidez Volátil: 0,22 g/l
Acidez Total: 6,40 g/l
Extratos Secos: 20,3 g/l
Açucares Redutores: 0,9 g/l
pH: 3,26

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Cristalino a brilhante
Cor: Citrina com suave amarelo limão
Aroma: Com presença fina e requintada de notas de madresilva, aliadas a leve notas de fruta cítrica, manga e nectarinas complexados com expressões de baunilha fina, madeira tostada, noz-moscada, pimenta branca e damasco seco.
Sabor: Revela grande complexidade gustativa, com boa expressão de acidez fresca, viva e mineral, bem harmonizada com o volume de boca de textura delicada. Apresenta final longo com persistência aprimorada
Harmonização: Pratos de peixe assado, pratos de frutos do mar, carnes brancas e queijos de pasta mole.

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: Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa: 27,5cm x 18,5cm x 31cm
Peso da Caixa: 9,19kg
Garrafas por Palete: 480
Caixas por Palete: 80 (16x5)
EAN: 5 601250 109847
IFT Caixa: 15601250109844

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