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.
Ano de Colheita: 2024

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica de bica aberta.
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 16º 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% Vol.
Acidez Volátil: 0,35 g/l
Acidez Total: 5,28 g/l
Extratos Secos: 21,1 g/l
Açucares Redutores: 0,9 g/l
pH: 3,43

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 | 232 467 060 | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt