Tesouro da Sé
Private Selection

Vinho Branco DOP Dão

UDACA
DÃO

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico
Castas: Encruzado, Malvasia-Fina e 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
Ano de Colheita: 2022

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: 9 meses em barricas de carvalho francês



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13 % Vol.
Acidez Volátil: 0,36 g/l
Acidez Total: 5,29 g/l
Extratos Secos: 19 g/l
Açucares Redutores: 0,6 g/l
pH: 3,44

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 Palete: 360
Caixas por Palete: 40 (120 estojos de 3 garrafas)
EAN: 5 601250 110027

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