

SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



MISTIC WINES

Segredos de Sezures Encruzado, 2014

DÃO

As pequenas vinhas da Freguesia de Sezures, escondidas entre pinhais, são as primeiras a amadurecer na região e dão uvas excelentes. Para respeitar a sua identidade e a casta usamos uma vinificação minimalista, que permite obter um Dão genuíno e longo.

Ano de colheita: As chuvas persistentes de Verão dificultaram a maturação, mas mesmo assim foi possível obter uvas sãs e equilibradas. A vindima ocorreu tardia, já no fim de Setembro.

Tecnologia: Esmagamento com desengace total, prensagem suave, decantação natural e fermentação a cerca de 18 °C. Estabilizou naturalmente, sujeito ao frio intenso do Inverno beirão, sendo engarrafado em Agosto de 2015.

Castas: Encruzado (100%).

Parâmetros analíticos: Álcool – 12.5% (vol.) / Acidez Total – 5.95 g /L (ác. tartárico) / Acidez Volátil – 0.22 g/L (ác. acético) / pH – 3.20

Prova organoléptica: Nariz elegante, delicado e suave com discretas notas minerais e jasmim.

Na boca sobressai a frescura e a elegância, com a acidez a prolongar as sensações gustativas por longos momentos.

Aptidões: Está pronto a beber, mas dentro de três a cinco anos terá o condão de o surpreender ainda mais.

Modo de servir: Servir a 10-12 °C a acompanhar peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos de ovelha.

Produção: 1 938 garrafas.