



Pais/Country: Portugal

Denominação Origem/Denomination of Origin: D.O.C Dão

Data Engarrafamento/ Bottling date: 03/2022

Produção/Production: 3.500 Garrafas/Bottles (0.75Cl)

Enologo/Winemaker: Paulo Nunes

VITICULTURA/VITICULTURE

Notas Técnicas / Technical Notes

Area Produção / Production area:

2 Ha

Primeira Prpdução/Year of 1st production:

2017

Idade da Vinha/ Age of Vineyards:

4 anos/years

Densidade da Plantação / Grape Growing density:

3500 up to 4000 Ha

Produção por /Grape Output:

3 ton/Ha

Fatores de Qualidade / Quality Factors

Clima/Climate:

Mediterraneo/Mediterranean

Solo / Spil:

Granito e argilo calcário / Granite and Calcareous clay

Castas / Grape Varieties:

Encruzado, Cerceal Branco (White Cerceal), Verdelho

*Apresenta-se pronto para consumir, no entanto,
poderá ser guardado por mais 5 anos.
Deve ser servido à temperatura de 9º.*

*It comes ready to consume, however,
it can be kept for more 5 years.
It should be served to the temperature of 9°C*

ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Aspecto /Aspect:

Limpo / Clear

Cor / Color :

Amarelo claro / Light Yellow

PARAMETROS ANALITICOS/ ANALITYCAL PARAMETERS

Alcool / Alcohol

12,5% Vol.

Acidez total / Total acidity:

6,34 g/L

Extracto Seco / Dry extract

20.3 g/L

Açucares / Sugaring

0,3 g/L

pH

3.00