



SOITOWINES

SOITO BRANCO DÃO 2017

Encruzado 100%

TERROIR

As vinhas, plantadas na sub-região de Terras de Azurara, usufruem de um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos.

A vinha foi generosa e equilibrada, com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionou 5 toneladas de uvas por hectare.

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

Condução da vinha: De cordão duplo, cordão simples e *guyot*.

Vinificação e Estágio: A vinificação é clássica, com estágio parcial em barricas de carvalho francês e *batonnage* durante 4 meses. A fermentação é controlada até aos 16º durante 3 semanas.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Cristalino

Cor: Citrina palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Muito elegante com presença de notas de tília, de cidreira e de flor de laranjeira casadas com nuances de frutos de polpa branca, ladeadas por delicadas expressões citrinas e balsâmicas.

Sabor: Apresenta uma frescura e um volume muito equilibrados, com estrutura requintada, acidez crocante, com um final de boca longo e persistente, tudo num perfil de boa harmonia e elegância.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 12º C a acompanhar pratos de peixe assado e de carnes brancas leves, ou simplesmente em bom convívio.

PARAMETROS ANALITICOS

Teor alcoólico: 13,5 % Vol.

Extrato seco: 19,8 g/L

Acidez total: 6,61 g/L

Açúcares redutores: 0,8 g/L

Acidez volátil: 0,42 g/L

pH: 3,26

QUANTIDADE

Garrafas

9500 (0,75l)+ 250 (1,5l)

ENÓLOGO

Carlos Silva

