

# SOITO ENCRUZADO DOC DÃO

2020

## TERROIR:

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

A vinha foi generosa, 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 6 meses. A fermentação é controlada até aos 16° durante 3 semanas.

## NOTAS DE PROVA:

**Aspeto:** 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 equilibrado, 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 12°C a acompanhar pratos de peixe assado e de carnes brancas leves, ou simplesmente em bom convívio.

## CASTAS:

Encruzado (90%)

Malvasia Fina (10%)

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,1%

Extrato Seco: 21,6 g/L

Acidez total: 6,83 g/L

Açúcares redutores: 1,6 g/L

Acidez volátil: 0,41 g/L

pH: 3,23

## QUANTIDADE

1 262 Garrafas (0,375 L)

12 250 Garrafas (0,75 L)

## ENÓLOGO

Eng° Carlos Silva

