



Sauzelhe

BRANCO 2008

É QUASE UM BORGONHA PORTUGUÊS, ELEGANCIA E PROFUNDIDADE

“Aroma com notas da madeira e cítricos amargos como toranja, ainda traços minerais e vegetais frescos. Equilibrado, intenso e com alguma complexidade. Na boca tem bom corpo e acidez muito elevada, que lhe define o carácter e dá o tom à prova. Ligeiro agridoce dado pelas notas da madeira, tem nuances das várias componentes e termina com bom comprimento e frescura.”

Revista dos Vinhos, Março 2010

PROVA

Apresenta com aroma mineral e fresco, com notas de pêssego e frutos tropicais. Na boca é encorpado mas aveludado, com discretas notas de baunilha. Final elegante e persistente.

GASTRONOMIA

Pratos de bacalhau, peixe assado no forno, carnes brancas e queijos de ovelha de pasta mole.

ORIGEM

A região do Dão estende as suas vinhas dispersas entre pinhais a diferentes altitudes, sendo dominada por solos graníticos muito pobres em nutrientes. As vinhas são esparsas e descontínuas, divididas em múltiplas parcelas, com propriedades com áreas médias quase insignificantes. As montanhas determinam e condicionam o clima da região, abrigoando as vinhas da influência directa do clima continental e da influência marítima.

VINDIMA

No ano de 2008, depois de uma Primavera chuvosa, o Verão foi seco e com temperaturas altas tendo chovido em Setembro, mas sem que afectasse a vindima.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Fermentação com tecnologia a frio, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte de modo a preservar todo o potencial aromático das uvas.

ESTÁGIO

Fermentação e estágio em barricas de carvalho, onde permanece sobre borras finas com agitação periódica – “battonage”.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2008

DENOMINAÇÃO

DOC DÃO

CASTAS

Encruzado e Malvasia Fina

ÁLCOOL

13%

pH

3,15

ACIDEZ TOTAL

7,6 g/dm³

AÇUCARES REDUTORES

3,2 g/dm³

EAN

560 9851 56062 3

ENOLOGIA

Rui Roboredo Madeira
Vines & Wines

