

# QUINTA DAS CAMÉLIAS

VINHO BRANCO 2021 - RESERVA ENCRUZADO

## FICHA TÉCNICA

### IDENTIFICAÇÃO

**Nome:** Vinho branco Quinta das Camélias 2021

**Denominação de Origem:** D.O.C. Dão

**Produtor:** Jaime de Almeida Barros

### FATORES DE QUALIDADE

**Clima:** Mediterrâneo

**Solo:** Granítico

**Altitude:** 400 m

**Casta:** Encruzado

### TECNOLOGIA ENOLÓGICA

**Tipo:** Clássica de bica aberta com decantação

**Fermentação:** Com temperatura controlada até aos 15 ° C. durante 3 semanas

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

**Teor alcoólico:** 12,7% v/v

**Acidez volátil:** 0,2 g/L

**Acidez Total:** 6,27 g/L

**Extrato seco total:** 18,3 g/L

**Açúcares redutores:** 0,4 g/L

**pH:** 3,29

### PROVA ORGANOLÉPTICA

Vinho elaborado exclusivamente de uvas da casta Encruzado colhidas e vinificadas na Quinta das Camélias. Apresenta uma cor verde limão, aroma delicado a frutos citrinos e brancos, onde se destacam as notas de limão, raspa de toranja e pêssego branco, aliadas a notas minerais.

Seco, elegante e intenso, com a sua acidez natural harmonizada pela estrutura e volume, derivado ao estágio em borras finas.

### APTIDÕES

Acompanha muito bem peixes grelhados e assados, charcutaria e alguns queijos. Deve ser servido à temperatura 10°-12°C.

É um vinho que poderá ser guardado por mais 6 anos

### QUANTIDADE

13.333 garrafas

### ENÓLOGO

João Oliveira

