

# CABEÇO DO MOCHO

VINHO BRANCO 2021

---

## FICHA TÉCNICA

### IDENTIFICAÇÃO

**Nome:** Vinho branco Cabeço do Mocho Dão 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 e Malvasia-Fina

### TECNOLOGIA ENOLÓGICA

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

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

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

**Teor alcoólico:** 12,4% v/v

**Acidez volátil:** 0,19 g/L

**Acidez Total:** 6,88 g/L

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

**Açúcares redutores:** 0,3 g/L

**pH:** 3,07

### PROVA ORGANOLÉPTICA

**Aspeto:** Cristalino

**Cor:** Demonstra uma magnífica cor citrina com reflexos esverdeados

**Aroma:** Muito jovem e fresco com notas de flor de laranjeira com suaves notas de lima e anona.

**Sabor:** Revela uma acidez rica e bom volume de boca, de carácter vincado, expressa singular mineralidade, requinte e personalidade. Apresenta um final de boca longo e persistente

### APTIDÕES

Deve ser servido a 12 ° a acompanhar pratos de peixe ou simplesmente em bons momentos de convívio.

É um vinho que poderá ser guardado por mais 4 anos

### QUANTIDADE

13.350 garrafas

### ENÓLOGO

João Oliveira

