

## CASA de MOURAZ ENCRUZADO Dão DOC BRANCO 2016



### VITIGNI

**Encruzado 100%**

---

### VITICULTURA E VINIFICAZIONE

Prodotto dalle uve di ENCRUZADO coltivate ecologicamente, rispettando in assoluto il suo *terroir* di origine. Le uve provengono da appezzamenti di vigne con circa 50 anni di età, con suoli granitici e altitudine media di 350 mt, situate in MOURAZ, distretto di TONDELA. La vendemmia manuale è stata fatta a metà settembre. Dopo la pressatura delle uve intere, ha decantato per 24 ore. La fermentazione naturale è avvenuta in cisterne inox per due mesi a temperatura controllata. Ha stagionato per vari mesi nelle sue stesse fecce fini, in seguito rimosse (Batonnage Sur Lies). Sono state prodotte circa 6.000 bottiglie. Imbottigliato nell' agosto 2017.

### ANALISI

**Gradazione alcolica: 13%      Acidità totale: 6,21 g.      PH: 3,18      Zucchero residuo: 2,5 g.**

---

### NOTE DI PROVA

Colore giallo paglierino con riflessi brillanti. Al naso si notano aromi di menta, albicocca e fiori d'arancio. In bocca è fresco, minerale e corposo, con finale fine e delicato. Servire tra i 12/14 °C. Delizioso con il formaggio, pasta e alcuni piatti di cucina italiana, così come con pesci grassi (merluzzo, salmone, tonno). Accompagna bene anche piatti di carne bianca.

---

### PREMI

**Medaglia d'argento – Decanter World Wine Awards 2018**

**50 Great Portuguese Wines Norway 2017 by Julia Harding (vendemmia 2015)**

**Medaglia di bronzo – Decanter World Wine Awards 2017 (vendemmia 2015)**

**91/100 punti – Roger Voss su Wine Enthusiast (vendemmia 2014)**

**50 Great Portuguese Wines USA – Selezione Joshua Greene, Wine and Spirits Magazine**