



DAREI

BRANCO 2017

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas. Seleção manual dos cachos na mesa de escolha. Desengace total seguido de suave esmagamento. Prensagem. Decantação estática a frio durante 24 horas. Ca fermentação de todo o lote com leveduras naturais em cuba de cimento com controlo de temperatura entre os 15°C e os 20°C.

CASTAS

Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal, Bical, Verdelho.

MATURAÇÃO

Estágio sobre borras finas com batonnage periódica até meados de abril.

ANÁLISES

Álcool: 13%

Acidez Total: 5,61 gr/l

PH: 3,26

Açúcar: 2 gr/l

ENGARRAFAMENTO

abril 2018

ENÓLOGO

Pedro Pereira

A sua personalidade e complexidade resultam das condições climáticas, da seleção das melhores uvas da propriedade e da criatividade do nosso enólogo. Os solos são graníticos/arenosos. A altitude e a humidade do rio e as grandes amplitudes térmicas (20°+) garantem que os vinhos brancos e tintos são dotados de ampla acidez natural. Os vinhos Dão são reconhecidos em todo o país pela sua "frescura". Idade média das vinhas: 9 anos.