



LAGAR DE DAREI

PRIVATE SELECTION BRANCO 2015

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 48 horas. Co 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: 13,5%
Acidez Total: 6,25 gr/l
PH: 3,28
Açúcar: 1,5 gr/l

ENGARRAFAMENTO

janeiro 2017

ENÓLOGO

Pedro Pereira

Um vinho com um estilo contemporâneo, com um perfil elegante e intenso. Os vinhos mostram o caráter das parcelas selecionadas da vinha na propriedade. 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.