

98 ANOS DE HISTÓRIA CAVES SÃO JOÃO

VINHO BRANCO - COLHEITA 2017

Região

Dão DOC

Castas

Encruzado (80%), Cerceal-Branco (10%) e Malvasia-Fina (10%)

Vinificação

Este vinho foi criado com intervenção mínima, de forma a respeitar-se o potencial qualitativo das excepcionais uvas que o originaram, bem como respeitando o classicismo dos vinhos brancos do Dão e os das Caves São João, em particular.

Por tal, o seu estágio sobre borras finas, decorreu em vasilhas de madeira, já longamente avinhadas, por um período de 6 meses, tendo sido engarrafado sem estabilização, após uma muito grosseira filtração.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela palha.

Aroma

Muito complexo, com evidentes notas minerais (sílex e pederneira), fósforo, especiarias, vegetal seco e muito ténues apontamentos frutados e de flores secas. As notas de madeira estão perfeitamente integradas, sendo praticamente impercetíveis.

Sabor

Possui grande frescura e volume gustativos, sendo no entanto também elegante, e bastante persistente, características que lhe conferem excelente aptidão gastronómica e para envelhecer.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,3
Acidez volátil (g acético/l):	0,24
Acidez total (g tartárico/l):	6,10
pH:	3,04
Extracto seco total (g/l):	20,3
Açúcares totais (g/l):	0,8
SO ₂ Total (mg/l):	137

Consumir

09/11 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 10 Anos

Pratos recomendados

Peixes, ostras, queijos, bem como carnes magras, entre muitas outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

