

Tobias branco 2017

Tasting Notes:

Aroma delicado, em harmonia com algumas notas de pedra e ligeiras notas de fruta branca. Estruturado, com bom volume de boca, é um branco com presença, suportado por uma boa acidez e uma forte componente mineral. Proporciona um final de boca delicado, com notas de fruta e ervas frescas.

Solo: Granítico com linhas de argila

Vinhas: Vinhas com 15 a 45 anos, com 5000 pés por hectare, localizadas a 500 m.

Tipo de poda: Guyot

Variedades: 100% Cercial

Vinificação:

O ano 2017 foi muito atípico com um Verão quente e seco. A vindima começou no dia 21 de Agosto, facto inédito no Dão. Ao contrário do que seria de esperar os vinhos de 2017 não são vinhos quentes, este branco apresenta mesmo uma boa acidez e equilíbrio.

Características físico-químicas:

Alcool: 12,8% vol.

Acidez Total: 6,18 g/dm³ de ácido tartárico

pH: 3,32

SO₂ livre no engarrafamento : 28 mg/dm³

SO₂ total no engarrafamento: 59 mg/dm³

