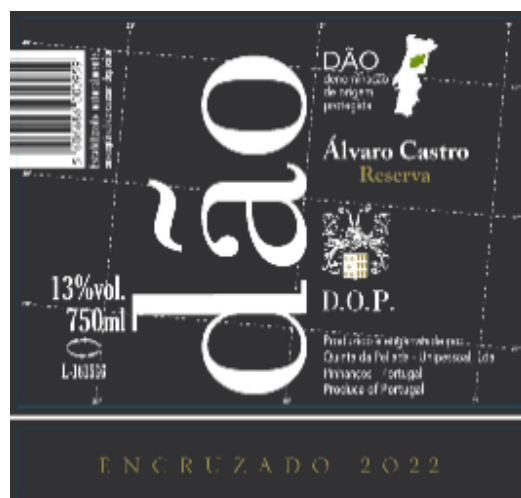


Alvaro Castro Branco Reserva Encruzado 2023

Notas de Prova:

O perfil fresco e mineral, complexo no aroma, apresenta notas cítricas e florais que se combinam na perfeição com um forte perfil mineral. Tenso e vibrante e longo na boca, com uma acidez bem presente, impressiona pela leveza que demonstra. Irá beneficiar muito com o estágio de garrafa em cave.



Tipo de solo: granítico com linhas de areia

Vinhas: Vinhas com 45 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 600 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: 100% de Encruzado

Vinificação:

O ano vitícola 2023 no Dão ficou marcado por um Inverno seco e a chuva que caiu no início da Primavera permitiu obter algumas reservas de água no solo, que apoiaram a planta durante os meses secos de Verão.

O mês de agosto foi quente. A vindima decorreu em Setembro com tempo quente e seco.

Após algumas horas de contacto pelicular no dia da vindima, seguiu-se uma fermentação muito lenta com leveduras indígenas. Estágio de 5 meses em barrica usada.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,1% vol.

Acidez Total: 7,04 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,25