

Quinta de Saes Branco 2024

Notas de Prova:

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.



Tipo de solo: granítico com linhas de argila e areia

Vinhas: Vinhas com 15 a 25 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: Encruzado (20%), Cercial e Bical (60%), Malvasia Fina (20%)

Vinificação:

O ano vitícola 2024 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 Primavera e Verão. As vinhas plantadas a altitudes mais elevadas tiveram uma maturação mais lenta do que as demais e os seus vinhos apresentaram boa acidez. A vindima foi feita nos primeiros dias de Setembro.

Após algumas horas de contacto pelicular no dia da vindima segue-se uma fermentação muito lenta. A batonage de 2 mês provocou um bom aumento de volume que combina bastante bem com a sua acidez e mineralidade.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,0% vol.

Acidez Volátil: 0,29 g/dm³ ácido acético

Acidez Total: 6,15 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,30

SO₂ livre: 28 mg/dm³

SO₂ total: 68 mg/dm³