

## Quinta de Saes Estagio Prolongado Branco Encruzado 2022

### 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 na boca, com uma acidez bem presente, impressiona pela leveza que demonstra apesar do excelente volume de boca. Seco e austero, é um branco que irá beneficiar muito em cave.



**Tipo de solo:** granítico com linhas de argila/limeclay

**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:

As uvas foram colhidas e depois transportadas cuidadosamente para a adega onde foi feito um contacto pelicular de uvas desengaçadas e decantação por gravidade.

A fermentação ocorreu em barrica de carvalho francês de 4 anos (500L/600L), onde estagiou sem batonage ou correções sucessivas de sulfuroso. Engarrafamento direto sem filtração ou colagem.

A razão desse “Estágio Prolongado” é dar tempo ao vinho, e neste caso à casta Encruzado.

### Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,3% vol.

Acidez Total: 6,84 g/dm<sup>3</sup> ácido tartárico

pH: 3,35