

## Quinta de Saes 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.

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/dm<sup>3</sup> ácido tartárico

pH: 3,25