

Tobias branco Encruzado 2017

Tasting Notes:

O aroma é mineral, com fruta fresca e nota primaveris. No palato é fresco mas complexo, leve mas cocentrado, com uma acidez muito equilibrada.

Com um final fresco e refrescante.



ENCRUZADO

Solo: Granitico 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% Encruzado

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 vinho decantou 4 horas sem adjuvantes e a fermentação decorreu sem sulfuroso com leveduras indígenas.

Características fisico-químicas:

Alcool: 12,8% vol.

Acidez Total: 6,10 g/dm³ de ácido tartárico

pH: 3,36