

ADEGA DE SILGUEIROS ENCRUZADO 2019



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Fermentação em barrica de Carvalho francês durante 14 dias. Estágio em barrica durante 2 meses com *battonagesur lies*.

Notas de Prova: Vinho de cor amarelo suave com *bouquet* elegante e fresco, misturado com minerais e citrinos, notas de madeira. Na boca apresenta-se longo, fresco e muito persistente.

Tipo: Branco

Castas: Encruzado

Enologia: Miguel Oliveira

Região: Dão - Silgueiros, Portugal

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 6,04 g/L

Açúcar Redutor: 0,6 g/L

pH: 3,32

Vinification: Fermentation in French oak barrels for 14 days. Barrel aging for 2 months with *battonagesur lies*

Tasting Notes: Soft yellow colored wine with an elegant and fresh bouquet, mixed with minerals and citrus, wooden notes. In the mouth it is long, fresh and very persistent.

Type: White

Grape Varieties: Encruzado

Winemaking: Miguel Oliveira

Region: Dão - Silgueiros, Portugal

Alcohol: 13,5%

Total Acidity: 6,04 g/L

Reducing Sugar: 0,6 g/L

pH: 3,32