

# PREMIUM

## SOMONTES ENCRUZADO

Branco



### PAÍS

PT

### REGIÃO

Dão

### PRODUTOR

Somontes/Casa da Passarella

### TEOR ALCOÓLICO

13%

### AÇÚCAR

0,5 g/l

### ACIDEZ

5,76 g/l

### PH

3,28

### DEGUSTAÇÃO

Com aromas de frutas cítricas e toques minerais, é um vinho volumoso, com acidez vibrante. Final de boca longo e persistente.

### TERROIR

Vinhas a altitudes entre 700 e 800 metros, com clima continental seco e solo granítico, o que aporta aos vinhos frescor, caráter mineral e longevidade.

**SAFRA** 2017

### UVAS

100% Encruzado

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

**O** Madeira

moderada.

### ELABORAÇÃO

Maceração pré-fermentação, fermentação em barrica usada e battonage. Seis meses sobre as borras.

### HARMONIZAÇÃO

Bastante versátil, pode acompanhar desde saladas até pratos mais elaborados à base de peixes e frutos do mar.

### QUANDO BEBER

Desde já, mas com bom potencial de envelhecimento.