

MUSGO ENCRUZADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS
Encruzado

VINIFICAÇÃO
Fermentação com leveduras indígenas em cubas de aço inox (50%) e em barricas novas de carvalho francês (50%).

ESTÁGIO
12 meses sobre borras finas em cubas de aço inox e em barricas de carvalho francês novas.

NOTAS DE PROVA
Aroma discreto e delicado, com citrinos e flores silvestres. Na boca tem notas salinas, é fresco e texturado, com uma acidez bem presente, tendo um final cítrico e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6,03 g/L | **pH:** 3,3



J. CABRAL ALMEIDA



DÃO