



DOM DIVINO BRANCO

DOP DÃO BRANCO

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico e argilo calcário
Sub Região Vitícola: Silgueiros
Casta: Cerceal - Branco, Malvasia - Fina e Bical

Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão Duplo, cordão simples e guyot
Rendimento por Hectare: 6 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica de bica aberta
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 16° C. durante 3 semanas

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 13% Vol.
Acidez volátil: 0,27 g/L
Acidez Total: 6,0 g/L
Extracto Seco: 19,6 g/L
Açúcares Redutores: 3,5 g/L

Aptidões

É um vinho que poderá ser guardado por mais 3 anos

Prova organoléptica

Aspecto: Brilhante a cristalino
Cor: Citrina com alguns laivos de palha
Tonalidade:
Aroma: Muito delicado, fresco e elegante combinando com notas florais
Sabor: Fresco e intenso, apresenta uma boa acidez, elevado requinte e persistência



ANO
2014



AS CASTAS
Cerceal - Branco, Malvasia - Fina e Bical