

AGENDA

TIPO / TYPE

Branco/ White

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2018

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / Mediterranean

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / Clay

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Encruzado, Cerceal Branco, Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Após prensagem das uvas inteiras, o mosto limpo fermenta a 14°C

Destalked and pressed whole grapes, the clear settled juice is fermented at 14°C.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 12,5

Acidez Total / Total Acidity: 5,1 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,30

COR / COLOUR

Esverdeada / Greenish color

AROMA

Citrino e mineral / Citrus and mineral

PROVA / PALATE

Mineral, fresco com sabor a frutos tropicais e tangerina

Mineral, crisp, with tropical fruits and tangerine flavor

FINAL DE BOCA / AFTER TASTE

Agradável sensação de frescura/ Very fresh and pleasant

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, marisco, peixe e pratos frios

(saladas)

Serve between 10 and 12°C. Goes well as a starter, seafood, fish and cold dishes (salads)

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu



BOASQUINTAS

Rua Quinta da Gandarada, 14, 3450-335 Mortágua, Portugal | (+351) 231 921 076 | wines@boasquintas.com | www.boasquintas.com