



MADRE DE ÁGUA  
GOUVEIA | PORTUGAL  
A D E G A

## Madre de Água Encruzado 2017

### CLASSIFICAÇÃO

DOC DÃO

### TIPO

Branco

### CASTAS

Encruzado

### TIPO DE SOLO

Granítico

### COLHEITA

2017

### PROVA

Vinho intenso, fruto do Terrior da casta Encruzado, revela-se na gustação ao aliar a fruta cítrica e a mentolado com notas minerais. Apresenta uma excelente acidez, com corpo, notas de lima e frescura, dando-lhe delicadeza e persistência no paladar, patente da mineralidade de vinhos de altitude, Dão Serrano.

### VINIFICAÇÃO

Maceração pré-fermentativa de 12 horas com arrefecimento, prensagem suave, decantação natural onde se segue de imediato fermentação lenta com temperatura controlada e estágio em barrica de carvalho.

### ANÁLISES

Teor de álcool: 13% v/v  
Acidez Total: 6,77g/L  
pH: 3,21  
Açúcares residuais: 0,5g/l

### SERVIÇO

Deve ser servido à temperatura de 5 a 7°C, podendo acompanhar pratos de peixe, carnes brancas e queijos magros.

### CONSERVAÇÃO

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13°C e com humidade relativa perto dos 60%.

### PRODUZIDO E

### ENGARRAFADO POR:

Madre de Água, Lda.  
6920-651 Vinhó Gouveia

### ENÓLOGO

Eng. Paulo Nunes

### RÓTULO

