

FICHA TÉCNICA

TECHNICAL DATA SHEET

Identificação do Vinho

Wine Identification

Ano de Colheita

Harvest

Tipo de Vinho

Type of Wine

Classificação

Classification

Composição Varietal

Grapes Varieties

Vinificação

Vinification

Estágio

Maturation

CASA ALBUQUERQUE DÃO ENCRUZADO

2018

Branco

White

Dominação de Origem Controlada - DOC | DÃO

DOC | DÃO

100% Encruzado

Desengace total, prensagem suave, fermentação controlada a temperatura de 16° C

Total destemming, controlled fermentation temperature at 16°C.

Dois meses em garrafa

Two months in bottle.

NOTAS DE PROVA

TASTING NOTES

Aspecto

Aspect

Limpido

Clear

Cor

Colour

Citrina

Citrus

Aroma

Aroma

Muita exuberância e elegância destacando – se os frutos de polpa branca com alguma tosta.

An abundance of exuberance highlighting the fruits of White pulp with some toast.

Sabor

Flavour

Encontra-se a plenitude o equilíbrio da sua acidez

You will find a fullness in the balance of its acidity.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

CHEMICAL ANALYSIS

Teor Alcoólico (%)

Alcoholic Content (%)

13,5

Acidez Total - Tartárica (g/l)

Total Acidity - Tartaric (g/l)

6,5

Acidez Volátil - Acética (g/l)

Volatile Acidity - Acetic (g/l)

0,30

Açúcar Redutor (g/l)

Reducing Sugar (g/l)

3,5

pH

pH

3,20

Extracto Seco Total (g/l)

-Total Dry Extract (g/l)

22,0

Anidrido Sulfuroso Total (mg/l)

Total Sulphur Dioxide (mg/l)

150

EMBALAGEM

PACKAGING

Caixa

Case

6 garrafas 75 cl

6 bottles 75 cl

Peso Bruto

Gross Weight

8,5 Kg

Código Produto EAN 13

EAN 13 Code

5600239782071

