



Cabriz Colheita Seleccionada

VQPRD/DOC Dão
Branco 2008

Castas

Malvasia Fina
Cerceal
Bical
Encruzado

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 12,5% vol.
Acidez Total: 6,07 g/L
pH: 3,29

Enologia

Carlos Lucas

Viticultura

Rogério de Castro

A Dão Sul foi eleita "Empresa do Ano" pela Revista de Vinhos em 2001 e 2006.

A Dão Sul foi distinguida em 2006 com a "Menção Especial-Inovação em Sector Tradicional" no âmbito do Prémio PME/Inovação COTEC-BPI.

Carlos Lucas foi eleito "Enólogo do Ano" pela Revista de Vinhos em 2008

Dão Sul
Sociedade Vitivinícola, S.A.
Apartado 28
3430-909 Carregal do Sal
Portugal
Tel: +351 232 960 140
Fax: +351 232 961 203
www.daosul.com
e-mail: daosul@daosul.com

O Ano Vitícola |

A colheita de 2008 foi de muito boa qualidade com uvas amadurecidas nas melhores condições e a apresentar um óptimo estado sanitário. Devido ao calor do Verão a vindima foi um pouco mais cedo que o habitual. Mais uma vez o trabalho na vinha foi essencial.



Tecnologia de Produção

Desengace total seguido de uma prensagem suave. A fermentação ocorreu em cubas inox de pequena dimensão com leveduras seleccionadas e controlo de temperatura. Antes do engarrafamento, o vinho passou apenas por uma ligeira filtração por placas de celulose, de forma a preservar toda a sua estrutura e delicadeza.

Sugestão de Serviço |

Tal como a maioria dos vinhos brancos novos do Dão, este vinho deve ser servido à temperatura de 10°C, de modo a poder ter a fruição de todo o seu potencial e complexidade.

*Aperitivo de salame italiano especial light,
cebolinha e azeitonas.
Antes do almoço em 20 de dezembro de 2009*

Sobre a conservação dos vinhos: As condições de guarda dos vinhos são variáveis, de acordo com o espaço disponível e respectivas condições de humidade e temperatura. Consideram-se ideais a temperatura constante de cerca de 15 graus centígrados e cerca de 70% de humidade relativa. Aconselhamos ainda que a vibração da cave seja mínima, ao longo de todo o processo de envelhecimento em garrafa. A forma mais simples e directa de conseguir as melhores condições é a instalação de um armário frigorífico especializado.