

  
**CASA DE DAREI**  
 the Natural Dão

## Lagar de Darei – Branco 2012

### Filosofia:

A personalidade e complexidade resultam das condições climáticas, selecção das melhores uvas da propriedade e a criatividade do nosso enólogo

### Vitivinicultura:

Os solos são graníticos arenosos. As vinhas estão a cerca de 400m de altitude, Tem uma grande amplitude térmica que chega a ser de quase 20 graus o que dá a excelente acidez e frescura pelos quais os vinhos do Dão são reconhecidos.

As vinhas tem em média 9 anos de idade

### Castas:

Encruzado, Malvasia Fina; Cerceal; Bical; Verdelho e Arinto

### Vinificação:

Uvas colhidas em caixas ventiladas de 20 K num estado óptimo de maturação, com tempo quente e temperaturas amenas.



### Maturação:

Fermentação e estágio feitos em Inox.

### Notas de Prova:

Vinho muito mineral e uma boa acidez.

No Nariz a ligação entre a fruta de tipo citrina e alguma vegetal seco que equilibra o conjunto

### Engarrafamento

Novembro 2013

### Analises:

Álcool: 12,5%

Acidez total: 6,15gr/l PH:3,25

Açúcar redutor: 2,20g/l

### Enólogo:

Pedro Pereira

*Safra 2012. Almoço em 21/01/2018. Chácara Colombo.*