


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.