



DRUIDA

Encruzado Reserva 2015

Este vinho nasce a 500 metros de altitude nos solos de granito da margem direita do Dão. Estas vinhas pouco produtivas têm cerca de 30 anos de idade e produzem uvas de grande qualidade da casta local, Encruzado. Este vinho procura expressar o seu "terroir": fresco, elegante e complexo.

A COLHEITA DE 2015

O ano de 2015 foi, em geral, bastante seco e quente embora o Inverno e o mês de Setembro se tenham apresentado mais frios e húmidos. As maturações foram em geral mais precoces. Estas uvas foram colhidas manualmente a 10 de Setembro e o resultado é um vinho pleno de frescura e mineralidade.

Enólogo: *Nuno Mota de O.*

Ficha Técnica

C2O, Lda
 PORTUGAL - tlm +351 939 687 404
 c2o.lda@gmail.com - www.druidac2o.wordpress.com

REGIÃO: D.O.C. DÃO

COLHEITA: 2015

CASTA: ENCRUZADO (100%)

Nº GARRAFAS: 5000

PRODUTOR: C2O

CLIMA: Outono e Inverno frios, ventosos e húmidos. Primavera amena e verão seco e quente.

SOLOS: Graníticos, com argila.

VINIFICAÇÃO: Fermentação em barricas de carvalho francês (20% novas, 80% usadas), sem adição de leveduras.

ESTÁGIO: 10 meses nas barricas onde fermentou. 8 meses em cuba, em cima das borras. Engarrafamento em Julho de 2016 e estágio em garrafa desde então.

CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA

Álcool: 13 %

pH: 3,19

Acidez total: 7,67 g/l

Acidez volátil: 0,35 g/l

Açúcar residual: 2,5 g/l

NOTAS DE PROVA

Nariz elegante e complexo com dominância das notas minerais da pedra granítica. Notas de citrinos, flores e especiarias. Boca de grande frescura e elegância com volume, estrutura e final muito longo.

OUTRAS NOTAS

Tem potencial para envelhecer em garrafa. Guardar as garrafas deitadas em local fresco. Consumir à temperatura de 11-12°C.



Safra 2017. Alta Gama 06/12/2018.