



Pedro & Inês

REGIÃO | REGION

Vinho Branco DOC Dão • Solos de origem granítica com grandes afloramentos xistosos • Altitude ronda os 400-600m • Influência dos rios Dão e Mondego • Verões quentes e secos • Invernos frios

White Wine DOC Dão • Granitic Soil with large schist outcrops • Altitude between 400-600m • Influenced by the rivers Dão and Mondego • Hot and Dry Summers • Cold Winters

VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Desengace total e prensagem. Maceração pelicular a baixa temperatura. Fermentação com leveduras indígenas em barricas de carvalho francês de 500L com battonage. Estágio por 6 meses antes do engarrafamento.

Total destemming and pressing. Skin maceration at low temperature. Fermentation with indigenous yeast in 500L French oak barrels with battonage. The wine remained in the barrels for 6 months before bottling.

NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cor clara e cristalina com aroma a frutos secos. É delicado e ao mesmo tempo encorpado, com notas de pera, amêndoa e uma tosta evidente. A sensação na boca inicial mostra o finesse e elegância e a explosão de sabor no final é persistente e envolvente. Combina bem com pratos de salmão, bacalhau, risotto de camarões, ostras, sushi. *Contém Sulfitos.*

Fine and clear color with some dried fruit hints. It's graceful and yet full bodied, with hints of pear and almonds, with evident toast. The mouthfeel shows the delicate first feel, and bursting in flavor towards the finish. Persistent and evolving. Goes well with salmon-based dishes, codfish, prawn risotto, oysters, sushi. *Contains Sulfites.*

Ano/Year2019
Teor Alcoólico/Alcohol13,0% Vol.
Acidez Total/Total Acidity6,0g/L
pH3,3
Castas/VarietiesEncruzado, Malvasia Fina
Tempo de Guarda/Acceptable storage time5-8anos/years



5600203653888

Caixa Cartão / Cardboard Box (6gfs/btl)



15600203653885



260x175x300
Cartão/Cardboard



1200x800x1645
95 cx/ bx pallet