

# EVIDÊNCIA



## 2019

## VINHO BRANCO DOC DÃO

### CASTAS

Encruzado, Malvasia-Fina e Bical.

### VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentação em cubas de aço inox.

### ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

### NOTAS DE PROVA

Fruta branca entre notas minerais. Boca encorpada, longa e sempre fresca.

### A REGIÃO

A região do Dão pode definir-se como um planalto rodeado de diversas serras, com condições únicas de solo, clima e castas, que se traduzem em grandes vinhos. Oficialmente demarcada em 1908, a região do Dão é uma das mais antigas regiões vinícolas de Portugal. Foram as ordens religiosas, e em particular os monges da Ordem de Cister, que ali difundiram a cultura da vinha durante a Idade Média, expandindo-se regularmente desde então.

As vinhas do Dão, enraizadas em planaltos de solos graníticos de pouca profundidade, produzem vinhos encorpados com elevada capacidade de envelhecimento em garrafa.

### DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 12,5%

### DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,34
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	510
Peso Caixa (Kg)	8,29
Volume Caixa (cm <sup>3</sup> )	15,3
Nº Caixas/Fiada	17
Nº Fiadas	5
Caixas/Paleta	85

Estrada Nacional 8-5 km 2,3  
2460 - 526 Maiorga, Alcobça, Portugal  
+351 262 503 260 | geral@parras.pt | [www.parras.wine](http://www.parras.wine)

  
**PARRAS**  
WINES