

EVIDÊNCIA RESERVA



2019

VINHO BRANCO DOC DÃO

CASTAS

Encruzado.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Vinificado pelo processo de bica aberta, fermentou em inox. A fermentação terminou em barricas de carvalho francês.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

NOTAS DE PROVA

Aromas típicos de pêra e outras frutas de pomar. Notas tostadas e de especiaria doce. Boca untuosa, fresca e salivante.

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 13%

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,65
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	510
Peso Caixa (Kg)	9,9
Volume Caixa (cm ³)	15,69
Nº Caixas/Fiada	17
Nº Fiadas	5
Caixas/Paleta	85

Estrada Nacional 8-5 km 2,3
2460 - 526 Maiorga, Alcobaca, Portugal
+351 262 503 260 | geral@parras.pt | www.parras.wine


PARRAS
WINES