

PÁGINA

ENCRUZADO | DOC ÓBIDOS | 2018

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 100% Encruzado

Solos: Argilo-Calcários

Vinhas: As vinhas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira**, são cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Na manutenção do solo é dada especial atenção ao combate à erosão e ao aumento do teor de matéria orgânica. Privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Uvas Encruzado colhidas na "Vinha Miranda" com 0.42 ha, plantada em 2012 e "Vinha Celestina" com 0.6 ha plantada em 2014, ambas com exposição solar Este-Oeste (E-W).

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Prensagem pneumática suave, seguida de fermentação a uma temperatura de 15°C em cubas de inox de pequena capacidade. Fermentação parcial em barricas usadas de carvalho francês seguida de *batonnage* durante 150 dias.

Notas de prova: Tem cor citrina e aromas de fruta de caroço, notas de pederneira a revelar perfil mineral, e ligeira tosta de madeira. Acidez viva e palpitante, bem integrada com a estrutura e untuosidade do vinho. Final vivo e fresco de boa persistência.

Acidez total: 5,0 gr/L **PH:** 3,32 **Açúcares totais:** 1,8 gr/L **Grau alcoólico** 12%

Temperatura de Serviço: 7°C - 10°C

Prémios:

- "Escolha de Imprensa" 2019 – Feira Vinhos Grandes Escolhas
- "Revista de Vinhos" Outubro 2019 – 17 Pontos
- "Grandes Escolhas" Abril 2020 – 17 Pontos