DHARMA

2022 VINHO BRANCO DOC DÃO

CASTAS

40% Encruzado, 40% Malvasia Fina e 20% Bical.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentado em cubas de aço inox.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

NOTAS DE PROVA

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

A REGIÃO

Rodeado por diversas cadeias montanhosas, onde se destaca a serra da Estrela, a mais alta do país, o Dão possui maioritariamente solos de granito, com algumas zonas de xisto. O clima temperado, do tipo mediterrâneo-continental, protegido da influência marítima pelas cadeias montanhosas, é marcado pela altitude (75% da área situa-se entre os 400 e dos 700 metros), o que induz desde logo uma excelente frescura ácida nos seus vinhos. Os dois principais rios da região são o Dão e o Mondego que, em conjunto com o relevo dos seus vales, originam uma grande diversidade de microclimas. As castas identitárias do Dão são a branca Encruzado e a tinta Touriga Nacional. Para além destas, utilizam-se ainda, sobretudo, as variedades brancas Malvasia Fina, Bical e Cerceal-Branco e as tintas Jaen, Afrocheiro, Tinta Roriz ou Tinto Cão. Os vinhos brancos desta região caracterizam-se pelo equilíbrio de acidez e invulgar longevidade e os tintos pela suavidade, pureza de fruta e elegância.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12%
Acidez Total	5,5 (+/-1)
pH	3,5 (+/-0,5)

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,35
EAN	5600390419540
ITF	15600390419547
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Palete	630
Peso Caixa (Kg)	8,1
Volume Caixa (m3)	12,2
Nº Caixas/Fiada	21
Nº Fiadas	4
Caixas/Palete	84

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

PARRAS WINES