

DÃO PORTA DOS CAVALEIROS BRANCO DOC 2017

Caves São João | cód 0080170

Este branco seco é uma bela escolha, com aroma denso e notas florais. É encorpado, com boa acidez e vinoso. Trata-se de um tradicional branco português, com ótima presença de boca e personalidade - bastante gastronômico.



| | |
|-------------------------------------|---|
| Produtor | Caves São João |
| País | Portugal |
| Região | Dão - Vinhedo localizado na região da Bairrada com vinhedos de 30 anos de idade. |
| Tipo | Branco |
| Uva | Encruzado, Malvasia Fina e Bical |
| Volume | 750ml |
| Safra | 2017 |
| Teor alcoólico | 12.5 |
| Temperatura de serviço | 9 a 11°C |
| Vinificação | Fermentação tradicional com controle de temperatura durante 14 dias em tanques de aço inoxidável. |
| Maturação | Não passa por madeira. |
| Corpo | médio |
| Sugestão de Guarda | de 5 até 10 anos |
| Combinações enogastronômicas | Aperitivos, frutos do mar, mariscos, queijo de cabra, peixes e carnes magras. |