

GRÃO VASCO

GRÃO VASCO BRANCO 2019

TIPO: Tranquilo COR: Branco

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão REGIÃO: Dão

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Grão Vasco Branco é um vinho leve e vivo que alia à elegância clássica dos vinhos brancos do Dão a enorme versatilidade do consumo diário. Grão Vasco é uma marca de referência que proporciona o sabor dos autênticos vinhos do Dão.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino, com nuances esverdeados. Vinho jovem e fresco, de grande intensidade aromática, onde aparecem citrinos, fruta de caroço e ananás, nuances florais e notas minerais. Na boca é muito fresco e guloso, sobressaem novamente as notas frutadas de citrinos. É um vinho muito refrescante, harmonioso, elegante e equilibrado.

ANO VITÍCOLA

Ano atipicamente seco. Primavera ligeiramente mais quente que o normal, verificando-se a floração no final do mês de maio. Vindima decorreu entre setembro e outubro, com temperaturas mais elevadas do que o normal e menos chuva do que o habitual. Fim do ano chuvoso repôs parcialmente as reservas do solo.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 34% Encruzado, 30% Malvasia, 21% Bical, 15% Gouveio

VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento suaves, e prensagem pneumática, o mosto, devidamente protegido da oxidação, foi sujeito a decantação estática a baixa temperatura por período de 24 horas, de modo a atingir o grau de limpidez desejado. As diferentes castas que deram origem a este mosto foram depois vinificadas separadamente em cubas de inox com temperatura controlada (16°C) durante cerca de 15 dias.

MATURAÇÃO

O Grão Vasco branco é engarrafado logo após um curto estágio de cerca de 4 meses em cubas de inox.

GUARDAR

Uma das principais características dos bons vinhos brancos do Dão é a sua longevidade. Embora nos dois primeiros anos revele uma notável frescura, apresenta após esse período uma evolução muito positiva, ganhando complexidade.

SERVIR

Deve ser servido entre 8°C-10° C.

DEFRUTAR

Grão Vasco branco pode ser bebido simples como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe, marisco, saladas ou até carnes brancas leves.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,5% | Acidez Total: 5,5 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 0,7 g/L | pH: 3,3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 9,9g/100mL | Açúcar: 0,1g/100mL | Valor Energético: 73kcal (306 kJ)/100mL |

Adequado para Vegans: Não | Adequado para Vegetarianos: Sim | Sem Glúten

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

QR Code

