



CAMINHOS CRUZADOS

Dão/Portugal



TEIXUGA BRANCO

Produtor / Producer Caminhos Cruzados

Classificação / Appellation Dão DOP, Portugal

Ano / Harvest 2019

Enólogo / Winemaker Carla Rodrigues, Carloto Magalhães e Manuel Vieira



Castas / Grape Varieties: Maioritariamente Encruzado, salpicado por outras castas da vinha velha // Majority of encruzado with other varieties from old vineyards.

Vinhas / Vineyards: Vinhas velhas da Quinta da Teixuga. // Old vineyards from Quinta da Teixuga.

Vinificação / Vinification Method: Feito de uvas oriundas das vinhas velhas da Quinta da Teixuga, com predominância da casta Encruzado, este vinho fermentou numa primeira fase em cubas de inox, sujeito a um controle de temperatura, terminando a fermentação em barricas de carvalho Francês, onde estagiou por 34 meses. Durante o estágio, foi feita "bâtonnage" periodicamente, por forma a obter a ótima integração do vinho com a madeira. Após engarrafamento, este vinho estagiou ainda cerca de 7 meses em garrafa. Assim, dadas as particulares condições do estágio e as características tão próprias da casta Encruzado, este é um vinho com grande capacidade de envelhecimento. // Born from a unique lot, this great wine matured for 34 months in French oak barrels and during the aging, "batonnage" was made periodically in order to obtain the total integration between wine and barrels, revealing all the structure and complexity this Dão queen variety is famous for. After bottling, the wine matured for around 7 months in bottle. Character, elegance and boldness is what defines this Teixuga white.

Estágio / Aging: 34 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês com batonnage periódica. Após engarrafamento estagiou cerca de 7 meses em garrafa. // 34 months in new and used French oak barrels with periodic "batonnage". After bottling, it aged for around 7 months.



Notas de Prova / Tasting notes:

Cor / Colour: Amarelo palha // Straw yellow

Aroma: Grande intensidade, revelando complexidade aromática que se deve às particulares condições de estágio. Destaca-se a superior integração dos aromas oriundos do carvalho francês onde estagiou. // Great intensity, revealing aromatic complexity that is due to its particular aging conditions. The superior integration of the aromas that come from French oak, where it ages, stand out.

Boca / Mouth: Ataque intenso, volumoso, revelando uma acidez viva mas muito integrada. O final é longo e memorável. // Intense attack, voluminous, revealing a crisp acidity but very well integrated. The ending is long and memorable.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by volume: 14% **pH:** 3,36

Acidez Total / Total acidity: 5,89 g/L **Açúcares Totais / Residual Sugar:** <2 g/L



Informação Logística / Logistic information

Códigos de barras / Barcodes

75 cl: 5600765407868



Acompanha / Food

Cabrito assado, bacalhau no forno, queijos de pasta mole. // Roasted goat, oven-roasted codfish and soft cheeses.

Contém sulfitos / Contains sulfites