

 **CAMINHOS CRUZADOS RESERVA ENCRUZADO****Produtor / Producer** Caminhos Cruzados**Classificação / Appellation** Dão DOP, Portugal**Ano / Harvest** 2021**Enólogo / Winemaker** Carla Rodrigues, Carlotto Magalhães e Manuel Vieira**Castas / Grape Varieties:** Encruzado 100%**Vinhas / Vineyards:** Situadas na sub-região de Terras de Senhorim, entre os rios Dão e Mondego, plantadas entre os 400m e os 500m em solos de granito, com idade média de 30 anos. // Vineyards located at the Sub-Region of Terras de Senhorim between the Dão and Mondego rivers, planted between 400 and 500m of altitude in granite soils, with an average age of 30 years.**Vinificação / Vinification Method:** Vindima manual em caixas de 15 Kg. Seleção manual em tapete de escolha. Após desengace e esmagamento, as massas são enviadas para uma prensa pneumática onde se fez a separação do mosto das películas, sendo de seguida sujeito a decantação estática a baixa temperatura durante 48 horas para clarificação, fermentou em cubas inox a temperatura controlada. // Manual harvest into chests of 15 kg. Manual selection on mat. After destemming and crushing, the grapes are sent to a pneumatic press where the must was separated from the skins, and then subject to static decantation at low temperature for 48 hours for clarification, fermented in stainless steel vats at controlled temperature.**Estágio / Aging:** Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês, parte novas e parte usadas. // Aged for about 12 months in French oak barrels, part new and part used.**Notas de Prova / Tasting notes:****Cor / Colour:** Amarelo palha // Straw yellow**Aroma:** Complexo, com nuances cítricas e de frutos secos, envolvidos por uma mineralidade cativante // Complex, with citric and dried fruit nuances, involved in an appealing minerality.**Boca / Mouth:** Volume, frescura e mineralidade, com elevada capacidade gastronómica. // Volume, freshness and minerality.**Análise Química / Chemical Analysis****Teor Alcoólico / Alcohol by volume:** 13% | pH: 3,31**Acidez Total / Total acidity:** 5,9 g/L **Açúcares Totais / Residual Sugar:** <2 g/L**Acompanha / Food**

Peixes assados no forno, cabrito assado, queijos de pasta mole. // Oven-roasted fish, roasted goat, soft cheeses.

**Prémios / Accolades****Vintage 2019**

17 points - Jancis Robinson

**Informação Logística / Logistic information**

Caixa // Box		Europalette		
6 x 75 CL	Cxs / Fiada Cases / Layer	Fiadas / Pal Layers / Pal 8	Cxs / Pal Cases / Pal 92	Grf / Pal Bottle / Pal 552
	4f - 12cx + 4f - 11cx			

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5600765408094 | 6 x 75Cl: 15600765408091

Contém sulfites / Contains sulfites