



CLANDESTINO CUVÉE EC + TN

Produtor / Producer Caminhos Cruzados

Classificação / Appellation IVV, Portugal

Ano / Harvest 2022

Enólogo / Winemaker Carla Rodrigues, Carlotto Magalhães e Manuel Vieira



Vinhas / Vineyards: As uvas que dão origem a este vinho provêm de duas parcelas da Quinta da Teixuga plantadas em solos graníticos entre os 400 e os 500 metros de altitude.

// The grapes that originate this wine come from two plots of land of Quinta da Teixuga planted in granite soils between 400 and 500 meters of altitude.

Vinificação / Vinification Method: A vinificação deste vinho pretendeu ser diferente. Sobre uma base de películas de Touriga Nacional previamente desengaçadas, esmagadas e esgotadas, foi lançado mosto proveniente de uvas da casta Encruzado que assim fermentaram em conjunto. A fermentação decorreu a temperatura controlada com remontagens periódicas de maneira a integrar da melhor maneira possível o mosto branco com os taninos e antocianinas presentes nas películas da Touriga Nacional. // The vinification of this wine was intended to be different. Over a base of Touriga Nacional skins previously destemmed, crushed and drained, the must from Encruzado grapes was fermented together. The fermentation took place at controlled temperature with periodic pumping over in order to integrate the best possible way the white must with the tannins and anthocyanins present in the Touriga Nacional skins.



Notas de Prova / Tasting notes:

Cor / Colour: Cor cereja. // Cherry color.

Aroma: O aroma é subtil, conjugando a frescura característica do Encruzado, com as notas de frutos vermelhos e florais da Touriga nacional. // The aroma is subtle, combining the characteristic freshness of Encruzado with the red fruit and floral notes of Touriga Nacional.

Boca / Mouth: Na boca o que se sente só vem confirmar o que o aroma sugeriu: a frescura e vivacidade do Encruzado apoiado pelos taninos elegantes da Touriga nacional, que só por si constituem o melhor que as duas castas rainhas de Dão têm para oferecer. // In the mouth, what it feels only confirms what the aroma suggested: the freshness and vivacity of the Encruzado supported by the elegant tannins of the Touriga Nacional, which in themselves constitute the best that the two queen grape varieties of the Dão have to offer.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by volume: 13,5% | pH: 3,39

Acidez Total: / Total acidity: 5,3 g/L **Açúcares Totais / Residual Sugar:** <2 g/L



Acompanha / Food

Sardinhas, Cozido de Carnes de Porco, Cozinha Oriental, Frango de Churrasco. // Sardines, Pork Stew, Oriental Cuisine, Barbecue Chicken.

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5600765408247 | 6 x 75Cl: 15600765408244

Contém sulfitos / Contains sulfites