



Ficha Técnica

ADEGA
VILA NOVA DE TAZEM
• SINCE 1954 •

Encosta da Estrela Branco 2022



Região: Dão, Sub-Região Serra da Estrela

Classificação: DOC Colheita

Clima e Terroir: Solo granítico, altitude entre os 500 e os 600 metros, clima continental, marcado pela proximidade da Serra da Estrela 2000m de altitude.



Tipo: Branco **Ano de Colheita:** 2022 **Data de Engarrafamento:** Julho 2023

Enólogo: Pedro Pereira



Vinhas: Pequenas e grandes parcelas localizadas na área de Vila Nova de Tazem, com idades entre os 10 e os 40 anos.

Castas: Bical, Cerceal Branco, Malvasia-Fina

Vinificação: Desengace total. Decantação por flotação. Fermentação em cuba inox com temperatura máxima de 16°C.

Estágio: Em depósito inox durante 4 meses.



Cor: Citrina.

Aroma: Frutado e fresco.

Sabor: Nuances de fruta de polpa branca cm algum citrino. Acidez equilibrada com final fresco.

Temperatura Aconselhada: 10 – 12° C

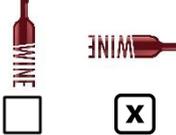
Armazenagem: Posição horizontal, protegido de luz direta em local com temperatura entre os 10 – 12°C. e humidade relativa entre os 60 – 70%.

Consumo / Longevidade: 5 anos.



Teor Alcoólico (% Vol): 12,5 % **Acidez Total:** 5,4 **pH:** 3,39



| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Garrafa Borgonha Vintage Sedução 75CL | Caixa / 6 Garrafas 29,3x23,4x15,2 cm 7,5 Kg | Europalet 120 Caixas 80x120x145 cm 900 Kg | Código de Barras 5602169055010 |

Adega de Vila Nova de Tazem - NIF 500008914

Rua Dr. António Borges N° 122, 6290-632 - Vila Nova de Tazem

Tlm: 914 588 590 / 238 486 182 E-mail: comercial@adegatazem.pt Site: www.adegatazem.pt