

Quinta de Saes Branco Encruzado 2020

Notas de Prova:

O perfil fresco e mineral, complexo no aroma, apresenta notas cítricas e florais que se combinam na perfeição com um forte perfil mineral. Tenso e vibrante na boca, com uma acidez bem presente, impressiona pela leveza que demonstra apesar do excelente volume de boca.



Tipo de solo: granítico com linhas de argila e areia

Vinhas: Vinhas com 45 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: 100% de Encruzado

Vinificação:

A colheita de 2020 será recordada pelas condições climatéricas atípicas. O inverno foi frio e seco, enquanto que a primavera e o princípio do verão foram muito húmidos e relativamente frescos, o que resultou num atraso do ciclo vegetativo.

O mês de agosto foi quente, com tempo quente e seco durante todo o período das vindimas.

Após algumas horas de contacto pelicular no dia da vindima seguiu-se uma fermentação muito lenta com leveduras indígenas. O resultado foi um vinho delicado, leve e harmonioso, refletindo o granito, muito típico desta região.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,3% vol.

Acidez Total: 7,04 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,25