

# PEDRA CANCELA

SELEÇÃO DO ENÓLOGO - DÃO DOC Branco 2013

ENÓLOGO - JOÃO PAULO GOUVEIA



PEDRA CANCELA

*É nesta propriedade com uma localização única que produz os vinhos Pedra Cancela. Fruto da aliança entre a inovação e tradição, Pedra Cancela é o espelho do meu trabalho feito pela região.*

*João Paulo Gouveia*

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Clima:** Continental - Mediterrânico  
**Solo:** Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes  
**Castas:** Encruzado, Cerceal-Branco e Malvasia-Fina  
**Produção:** 40 000 garrafas  
**Vinificação:** Após prensagem das uvas inteiras, o mosto é sujeito a decantação estática e é fermentado a 15° C.  
**Estágio:** Estágio de Cave, 1 mês antes de ser libertado para o consumidor.  
**Engarrafamento:** 2014  
**Teor alcoólico:** 13% vol.

## NOTAS DE PROVA

**Cor:** Brilhante amarelo esverdeado  
**Aroma:** Citrino com um toque mineral interessante  
**Paladar:** Vinho fresco, mineral, fruta verde e amarela, com bom equilíbrio  
**Final de prova:** Agradável sensação de frescura

## SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

**Temperatura de Consumo:** Servir a 10° C  
**Gastronomia:** Acompanha bem entradas, marisco, peixes, saladas e pratos frios.  
**Longevidade prevista:** Imediato, podendo ser guardado 2 anos em condições de cave (ao abrigo da luz e com humidade controlada).

## INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha EAN code 5600376952108  
Caixa de 6 garrafas ITF code 1560037695210 5

## OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto  
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Rosé  
Pedra Cancela Eco - Friendly Dão Tinto  
Pedra Cancela MF | Encruzado Dão Branco  
Pedra Cancela Reserva Dão Tinto  
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto  
Pedra Cancela Signatura Dão Tinto  
Pedra Cancela Signatura Dão Branco



# LUSOVINI

CRIADORES DE MARCAS

Avenida da Liberdade, 15 3520-061 Nelas  
Tel: +351 232 942 153 | [www.lusovini.com](http://www.lusovini.com)

FICHA DE APRESENTAÇÃO DE PRODUTO