



# QUINTA DO COVÃO

## RESERVA ENCRUZADO

**Região:** DOC Dão Branco 2019

**Castas:** 100% Encruzado

### **Vinificação e Estágio**

Fermentação e estágio realizados em barricas novas de carvalho francês. A fermentação durou 20 dias e o estágio durante 9 meses com batonnage.

### **Notas de Prova**

Apresenta uma cor citrina com leves tons dourados, aroma com notas de frutos de polpa branca e madeira muito bem integrada, na boca revela-se fresco com boa estrutura e complexidade que lhe confere uma final de boca longo e persistente.

**Teor Alcoólico:** 13% Vol.

**Temperatura de Serviço:** 8°C – 10°C

**Enologia:** Filipe Ferreira

