



CAVES VELHAS



@enoportwines



ENÓLOGO | NUNO FARIA | WINEMAKER

ANO | 2022 | HARVEST

## CAVES VELHAS ENCRUZADO DOC DÃO

Caves Velhas Encruzado DOC Dão é um vinho de grande complexidade aromática e elegância. Apresenta notas citrinas e de resina, com uma persistência notável e equilíbrio perfeito entre acidez e doçura, prometendo um elevado potencial de guarda. O bouquet aromático é multifacetado, destacando notas de limão, maçã e alperce, entrelaçadas com nuances de baunilha e um toque subtil de madeira, decorrente do estágio parcial em barricas de carvalho francês. Ideal para acompanhar pratos de bacalhau, mariscos, peixes assados, risottos e carnes grelhadas. Servir entre 8-10 °C.

*Caves Velhas Encruzado DOC Dão 2022 is a wine of great aromatic complexity and elegance. It presents citrus and resin notes, with a remarkable persistence and a perfect balance between acidity and sweetness, promising a high aging potential. The aromatic bouquet is multifaceted, highlighting notes of lemon, apple and apricot, intertwined with nuances of vanilla and a subtle touch of wood, resulting from the partial aging in French oak barrels.*

*Ideal to accompany cod dishes, seafood, baked fish, risottos and grilled meats.  
Serve between 8-10 °C.*

### NOTAS DE PROVA

**CLASSIFICAÇÃO:** Vinho Branco Doc

**REGIÃO:** Dão

**CASTAS:** Encruzado 100%.

**COR:** Amarelo citrino brilhante.

**AROMA:** Apresenta uma grande complexidade aromática, com notas citrinas e de resina.

**SABOR:** Na boca, é elegante, persistente e apresenta um equilíbrio fantástico entre acidez e doçura.

**MATURAÇÃO:** Estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês.

**VINIFICAÇÃO:** Desengace total e fermentação alcoólica a 14°C.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Teor Alc. Volume (% vol): 13,0

Acidez Total (g/l): 6,77

pH: 3,31

### TASTING NOTES

**CLASSIFICATION:** DOC White Wine

**REGION:** Dão

**VARIETIES:** Encruzado 100%.

**COLOR:** Bright citrine yellow.

**AROMA:** It presents a great aromatic complexity, with citrus and resin notes.

**TASTE:** In the mouth, it is elegant, persistent and presents a fantastic balance between acidity and sweetness.

**MATURATION:** Aged for 12 months in French oak barrels.

**VINIFICATION:** Total stemming and alcoholic fermentation at 14°C.

**ANALYTICAL PARAMETERS:**

Alc content. Volume (% vol): 13,0

Total Acidity (g/l): 6,77

pH: 3,31



### DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS

#### ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM | PACKAGING SPECIFICATIONS

EAN PACK	ITF CAIXA/CASE	VOLUME
5601110009881	15601110009888	750 ML

Nº CAIXAS PALETE   Nº CASES/PALLET	Nº FIADAS/PALETE   Nº ROWS/PALLET	Nº CAIXAS FIADA   Nº CASES ROW	DIMENSÕES GARRAFA (AxD) cm   BOTTLE DIMENSIONS (HxD) cm	PESO DA GARRAFA (KG)   BOTTLE WEIGHT (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLxW) cm   CASE DIMENSIONS (HxWxL) cm	PESO CAIXA (KG)   CASE WEIGHT (KG)	PESO PALETE (KG)   PALLET WEIGHT (KG)	Nº GARRAFAS / CX   Nº BOTTLES / CASE	ALTURA PALETE (CM)   PALLET HEIGHT (CM)
64	4	16	29,3 x 8,9	1,37	30,5 x 19,0 x 28,5	8,50	569,00	6	137,4