



ADEGA DE
SILGUEIROS



Vinho Branco DOC Dão
MORGADO DE SILGUEIROS
Colheita Seleccionada

Produtor: Adega Cooperativa de Silgueiros CRL

Colheita: 2021

Castas: 50% Encruzado, 50% Malvazia-Fina

Vinificação: Fermentação em temperaturas abaixo de 20°C

Estágio: Em Inox durante 4 meses.

Descrição sensorial: Vinho de cor amarelo citrino e de aroma intenso e fresco com notas cítricas combinado com minerais. Suave, seco e acidez equilibrada, predomina mineralidade..

Dados Analíticos

Álcool em Vol. %: 13%

Acidez Total: 6 g/l

pH 3.4

Aç. Res.: 3 g/l



www.adegasilgueiros.pt

