

# La Jarrafeira



## Colheita Seleccionada Branco



### DOC

Dão



### Variedades de Uva

Encruzado, Bical, Malvasia-Fina & Cerceal Branco



### Vinificación

Despalillado total, prensado neumático suave. Fermentación alcohólica a 15 °C.

Dos meses de batonnage en acero inoxidable y mínimo de un mes en botella.



### Notas:

**Color:** Amarillo brillante con tonos verdosos.

**Aromas:** Intenso, frutal con notas tropicales, cítricos y sutilmente frutos secos.

**Boca:** Afrutado, fresco y con volumen.

**Final:** Persistencia marcada y equilibrio.



### Maridaje

Mariscos frescos y pescados.

Ensaladas.

Pollo.



### Temperatura

8°C - 10°C.



### Enólogo(a)

Isabel Escudeiro



### Vol.

12.5% Alcohol

750 mL