

La Jarrafeira



Casa de Santar Encruzado



DOC

Daõ



Variedades de Uva

Encruzado.



Vinificación

Fermentación a 16° C en barricas de roble francés seguido por 12 meses en barricas nuevas de roble francés (3 meses sobre lías finas) y finaliza con 6 meses de maduración en botella.



Notas:

Color: Amarillo cristalino con tonos verdosos.

Aromas: Intenso y complejo con toques de gelatina de frutos de pulpa blanca.

Boca: Complejidad afrutada con cuerpo.

Final: Elegancia con larga persistencia.



Maridaje

Pescado o carne de la cocina mediterranea.



Temperatura

8°C - 10°C.



Enólogo(a)

Isabel Escudeiro



Vol.

13.5% Alcohol

750 mL