Paço dos Cunhas Vinha do Contador Nobre branco

Paço dos Cunhas

Vinho Branco, Dão, 2017, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15-17ºC. Fermentação malolática inibida. 50% do vinho fermentou em barricas novas de Carvalho Francês e 50% em barricas de segundo uso durante 18 meses. Após engarrafamento, foi sujeito a longo estágio em garrafa (> 46 meses).

Harmonização

Sugere-se que seja saboreado sem pressas, acompanhado por pratos cuidados de peixe no forno, ou mesmo carnes de confeção delicada e queijos de textura média.

Nota de prova

Aspeto cristalino, cor citrina intensa com ligeiros tons dourados, aroma de grande profundidade com notas de frutos de caroço de polpa amarela e barrica bem integrada com nuances exóticas, e sabor frutado, com bom volume de boca, frescura vibrante e longa persistência.

Teor Alcoólico

13.5%

Castas

Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal

Informações logísticas

Europalete com 60 caixas de cartão de 3 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
Peso da caixa: 7.35
EAN: 5604575001162
ITF: .35604575001163

10 de Novembro de 2026
VINALDA Companhia Comercial de Bebidas, S.A.