



Ficha Técnica *Technical Data Sheet*

Vinho <i>Wine- Brand</i>	Dão KELMAN Encruzado
Ano de Colheita <i>Harvest Year</i>	2013
Tipo de Vinho <i>Type of Wine</i>	Branco DÃO DOC <i>White DÃO DOC</i>
Composição Varietal <i>Grape Varieties</i>	Lote constituído pela casta típica da Região do Dão: Encruzado (100%) <i>Typical grape of Dão: Encruzado (100%)</i>
Vinificação <i>Vinification</i>	A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se prensagem de uva inteira em prensa e decantação em depósito inox a frio. Em seguida o mosto completamente limpo é trasfegado para outros depósitos em inox onde vai arrancar a fermentar a temperatura controlada à volta de 15°C para depois ser colocado em barricas novas de carvalho Francês. Finda a fermentação alcoólica, o vinho é mantido nas barricas com <i>batonnage</i>. Antes do engarrafamento é trasfegado. É feita uma ligeira filtração de modo a manter todo o seu potencial aromático e estrutura. A estabilização é natural. <i>The grapes were manually harvested into small boxes of 22 kg. They were carried to the nearby winery for manual selection. They were then crushed with a cold decantation into stainless steel tanks. The must was completely cleaned and transferred to other stainless steel tanks where fermentation started in a controlled temperature of 15°C. It was finally moved to new French barrels. After alcoholic fermentation was complete the wine remained in the barrels, where frequent batonnage was used. Until bottled, this wine only went through natural stabilization with a slight filtration in order to maintain its full aromatic potential and structure.</i>



Estágio
Ageing period

10 meses em barrica e um em inox. Depois 12 meses no mínimo em garrafa.

The wine aged for 10 months in new French barrels and one month in inox tanks. It remained for a minimum of 12 months in the bottle. A small and natural sedimentation may occur.

Engarrafamento
Bottling

Agosto 2014
August 2014

Quantidade
Quantity

2700 garrafas numeradas.

Small batch of carefully crafted wine. Only 2700 numbered bottles

Notas de Prova
Taste Notes

- **Aroma**
- **Aroma**

Vinho com aroma típico e paladar muito fresco, com aromas intensos de frutas brancas. Algumas notas tostadas e citrinas.

The wine has a very fresh and young taste. It has intense aromas of white fruits and some tropical notes. Some toasted and citrine notes are also present.

- **Sabores**
- **Flavours**

Na boca apresenta-se intenso, com volume, estrutura e final persistente. Ressalta a untuosidade e volume com acidez e mineralidade também marcantes.

Full-bodied wine. In the mouth it is very fresh, with good acidity and minerality. It has structure, volume and a lingering aftertaste.

Sugestões
Remarks

Sendo um vinho de guarda, evolui com os anos, mas também pode ser consumido logo. Pela sua estrutura e complexidade tem grande amplitude gastronómica. Pede mariscos, pratos de peixe elaborados ou mesmo pratos de carne leves ou carnes brancas mais temperadas. Acompanha bem queijos amanteigados ou secos e tipo flamengo. Servir a temperatura de 10 a 12° C usando copo grande de preferência. Também ideal para ser servido a copo ou com aperitivos.

This wine has a good aging potential, but can also be consumed immediately. Food pairing: seafood, several fish dishes, white meats and cheeses. Better appreciated if served at 10 -12 °C. Bottles should be horizontally in a mild environment with controlled temperature and away from light.



Açucar / Sugar	0,7 g/L
pH / pH	3,36
Alcool / Alcohol	13% Vol
Acidez / Acidity	6.05 g/L

