

GRÃO VASCO

GRÃO VASCO BRANCO 2021

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Seco **COR:** Branco
DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão **REGIÃO:** Dão
PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Grão Vasco Branco é um vinho leve e vivo que alia à elegância clássica dos vinhos brancos do Dão a enorme versatilidade do consumo diário. Grão Vasco é uma marca de referência que proporciona o sabor dos autênticos vinhos do Dão.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2022

Cor amarelo citrino, com nuances esverdeados. Vinho jovem e fresco, de grande intensidade aromática, onde aparecem citrinos, fruta de caroço e ananás, nuances florais e notas minerais. Na boca é muito fresco e guloso, sobressaem novamente as notas frutadas e florais. É um vinho muito refrescante, harmonioso, elegante e equilibrado.

ANO VITÍCOLA

O ano de 2020/2021 teve uma primavera atipicamente quente. O inverno teve precipitações próximas do normal. A floração ocorreu na segunda quinzena de maio com baixa precipitação. Os meses de verão registaram temperaturas máximas próximas do normal, com exceção do mês de agosto, e temperaturas mínimas abaixo do normal. Os 35°C não foram atingidos permitindo o desenvolvimento da maturação do bago. A vindima decorreu com chuva.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 33% Encruzado, 32% Malvasia Fina, 18% Bical, 17% Gouveio

VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento suaves, e prensagem pneumática, o mosto, devidamente protegido da oxidação, foi sujeito a decantação estática a baixa temperatura por período de 24 horas, de modo a atingir o grau de limpidez desejado. As diferentes castas que deram origem a este mosto foram depois vinificadas separadamente em cubas de inox com temperatura controlada (16°C) durante cerca de 15 dias.

MATURAÇÃO

O Grão Vasco branco é engarrafado logo após um curto estágio de cerca de 4 meses em cubas de inox.

GUARDAR

Uma das principais características dos bons vinhos brancos do Dão é a sua longevidade. Embora nos dois primeiros anos revele uma notável frescura, apresenta após esse período uma evolução muito positiva, ganhando complexidade.

SERVIR

Deve ser servido entre 8 - 10° C.

DESEFRUTAR

Grão Vasco branco é um vinho muito versátil, podendo ser bebido simples como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe, marisco, saladas ou até carnes brancas leves.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% ±0,5 | Acidez Total: 5,5 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 2,6 g/L ±0,5 | pH: 3,2 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 10,3 g | Açúcares: 0,3 g | Valor Energético: 320 kJ/76 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2022-03-01 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 185.000

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL, 375 mL

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Website: www.sograpevinhos.com
v1. 2022-05-26

Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719

PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE in MODERATION
ESCOLHA | PARTILHE | GUIDE

wines of
portugal
a world of discovery