



**ANO**  
2017

**AS CASTAS**  
Encruzado, Malvazia Fina  
e Cerceal

Contém Sulfitos / Contains Sulphites

# TESOURO DA SÉ

## PRIVATE SELECTION - BRANCO

### Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo  
Solo: Granítico  
Casta: Encruzado; Malvazia Fina e Cerceal

### Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare  
Tipo de Poda: Cordão Duplo, cordão simples e guyot  
Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente  
Rendimento por Hectare: 6 ton. de uvas por hectare

### Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica e de bica aberta  
Fermentação: Em barrica com temperatura controlada até aos 16° C.  
durante 3 semanas

### Estágio

8 meses em barrica de carvalho Allier Fino, seguindo-se de 6 meses em garrafa

### Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 13,5% Vol.  
Acidez Volátil: 0,28 g/L  
Acidez Total: 6,17 g/L  
Açúcares Redutores: 1,0 g/L

### Quantidade

5008 garrafas

### Prova organoléptica

Aspecto: Cristalino  
Cor: Citrina brilhante  
Aroma: Muito elegante, demonstrando notas delicadas de tília e flor de laranjeira, casadas com suaves expressões de fruta de polpa branca e leve nuance de baunilha fina  
Sabor: Na boca é harmonioso e complexo, com boa expressão de acidez estruturante, elegante mineralidade e requintada persistência.