

# SÃO DOMINGOS

## Vinhos Brancos

### BAIRRADA D.O.C.



## SÃO DOMINGOS

**Castas** - Maria Gomes (80%) e Bical (20%)

**Estágio** Vinificação pelo processo tradicional de bica-aberta com 12 horas de maceração, prensagem a baixa pressão e fermentação em cuba inox a temperaturas controladas de 18-20°C durante vinte e cinco dias.

**A Prova** De aroma expressivo e elegante, revela a sua mineralidade envolvida em delicadas notas cítricas e florais. A boca cremosa e bastante frutada, contribui para um vinho versátil e pleno de frescura.



## VOLÚPIA

**Castas** - Sauvignon Blanc (50%), Chardonnay (35%) e Maria Gomes (15%).

**Estágio** Prensagem a baixa pressão da uva inteira. Fermentação em separado em cuba de aço inoxidável, a temperatura controlada de 16°C e sem contacto prolongado com as borras. Toda a uva estagiou em separado em cuba de aço inoxidável.

**A Prova** Muito exuberante no aroma, este vinho revela os elegantes aromas primários das uvas Sauvignon Blanc e Chardonnay, predominando notas tropicais e florais, envoltas de uma belíssima mineralidade. Cheio e aveludado na boca, equilibrado e pleno de frescura, termina longo e com muita personalidade.



## LOPO DE FREITAS

**Castas** - Sauvignon Blanc da Vinha do Casal da Silveira em Mogofores.

**Estágio** 50 % do mosto fermentou em depósito Inox à temperatura controlada de 15°C. Os outros 50%, fermentaram em barricas novas de carvalho francês com 225L de capacidade, a uma temperatura média de 18°C. Realização de batonnage semanal às barricas durante 12 meses, para aporte de volume e complexidade.

**A Prova** Muita exuberância aromática, onde se destacam intensas notas florais, envolvidas numa delicada tosta e fruto cítrico. Encorpado e untuoso na boca, com traços de especiarias provenientes da barrica, e uma surpreendente mineralidade. Este grande vinho revela singularidade e elegância.



produção	gradação	açúcar total	acidez total	pH	extracto seco total
28.000 gfs. x 75 cl	13 % alc. vol.	1,9 g/L	6,75 g/L	3,01	---
Garrafa tipo	EAN CODE	Peso (kg)	Dimensões (mm)	Tipo de Rolha (mm)	
Bordalesa	560 1664 306 047	1,200	Ø 70 x 325	Cortiça natural Ø 24,0 x 45,0	
EUROPALETE					
packing	ITF CODE	Peso (kg)	comp. x larg. x alt.	Caixas x Linhas	Caixas
6 gfs.x75cl	1 560 1664 142 123	7,500	225x155x330	25x4	100

produção	gradação	açúcar total	acidez total	pH	extracto seco total
27.500 gfs. x 75 cl	13,5 % alc. vol.	1,50 g/L	5,62 g/L	3,15	---
Garrafa tipo	EAN CODE	Peso (kg)	Dimensões (mm)	Tipo de Rolha (mm)	
Bordalesa	560 1664 546 252	1,295	Ø 80 x 300	Cortiça natural Ø 24,0 x 45,0	
EUROPALETE					
packing	ITF CODE	Peso (kg)	comp. x larg. x alt.	Caixas x Linhas	Caixas
6 gfs.x75cl	2 560 1664 546 256	7,490	250x305x165	25x4	100

produção	gradação	açúcar total	acidez total	pH	extracto seco total
---	13,5 % alc. vol.	< 2,5 g/L	6 g/L	3,16	---
Garrafa tipo	EAN CODE	Peso (kg)	Dimensões (mm)	Tipo de Rolha (mm)	
Bordalesa	560 1664 541 158	1,770	Ø 80 x 300	Cortiça natural Ø 24,0 x 45,0	
EUROPALETE					
packing	ITF CODE	Peso (kg)	comp. x larg. x alt.	Caixas x Linhas	Caixas
1 gla.x75cl	560 1664 541 158	1,860	90x325x90	---	-

PO BOX 16 3781-909 ANADIA | TEL (+351) 231 519 680 | FAX (+351) 231 511 269 | INFO@CAVESAODOMINGOS.COM | WWW.CAVESAODOMINGOS.COM

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO. THE ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. CONSUME WITH MODERATION.