



VINHA DE PÚCAROS

DOC DÃO
BRANCO . WHITE 2023



Região Sub-Região Serra da Estrela

Region

Denominação Dão DOP

Appellation

Terroir Terroir de solos granítico, com altitude entre os 400 e os 600 Mts., marcado pela influência da montanha com 2.000 Mts de altitude.
Terroir of granitic soils, with an altitude between 400 and 600 Mts, influenced by the mountain with 2,000 Mts of altitude.



Castas Bical, Gouveio e Encruzado
Varieties

Vinhos Parcelas de vinha da Quinta do Paço plantadas com as principais castas brancas da região do Dão.
Vineyards Plots of vines from Quinta do Paço planted with the main white varieties from the Dão region.

Vinificação Desengace total. Prensagem suave. Decantação durante 24 horas.
Vinification Fermentação em inox, com temperatura controlada entre os 15-16°C, preservando todos os aromas e frescura.
Total destemming. Smooth pressing. Decanting for 24 hours. Fermentation in stainless steel with a temperature between 15-16°C, preserving all aromas and flavors.

Estágio Em depósitos inox
Stage Stainless steel

Enólogo Pedro Pereira
Winemaker



Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma intenso a fruta de polpa branca com leve tropical. Boca com acidez equilibrada, refrescante e com volume.
Tasting Notes Citrus yellow color. Intense aroma of white-fleshed fruit with a slight tropical hint. Mouth with balanced acidity, refreshing and with volume.

Temp. de Servir 8°C
Serving Temp.

Conservação Garrafas deitadas ao abrigo da luz em local com humidade entre os 65-70% e temperatura constante entre os 12-14°C
Conservation Bottles lying in the dark in a place with humidity between 65-70% and constant temperature between 12-14°C



Álcool 13% Vol.
Alcohol

Acidez 5,43 g/dm³
Acidity

Açúcar 0,8
Sugar

Ph 3,52



Garrafa
Contents
75 cl



Caixa / Box
6 garrafas / bottles
25,6 x 16,8 x 29,5 cm
7,500 Kgs



Palete / Europallet
95 caixas / boxes
80 x 120 x 145 cm
720 Kgs

