



QUINTA DO COVÃO RESERVA ENCRUZADO

Região: DOC Dão Branco 2015

Castas: 100% Encruzado

Vinificação e Estágio

Fermentação e estágio realizados em barricas novas de carvalho francês. A fermentação durou 20 dias e o estágio durante 9 meses com batonnage.

Notas de Prova

Apresenta uma cor citrina com leves tons dourados, aroma com notas de frutos de polpa branca e madeira muito bem integrada, na boca revela-se fresco com boa estrutura e complexidade que lhe confere uma final de boca longo e persistente.

Teor Alcoólico: 13% Vol.

Temperatura de Serviço: 8°C – 10°C

Enologia: Filipe Ferreira / Pedro Branco

Classificações

- **Colheita 2013**

16,5/ pontos Revista de Vinhos 04/2015

90 pontos Wine Enthusiast 09/2015

- **Colheita 2015**

91 pontos Wine Enthusiast 08/2018

