



**PAULO
LAUREANO**

DOLIUM

Escolha

PAÍS	Portugal
REGIÃO	Alentejo
SUB-REGIÃO	Vidigueira
CLIMA	Mediterrâneo
SOLO	Xisto
TIPO	Branco
CASTAS	Antão Vaz
CLASSIFICAÇÃO	DOC
ANO DE COLHEITA	2019
PRODUÇÃO	3.300 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Laureano
VINIFICAÇÃO	Desengace total com esmagamento suave, decantação do mosto durante 48 horas. Fermentação em barricas de carvalho a 15°C durante 30 dias. Maturação em barricas de Carvalho Francês durante 8 meses com batonage e um ano em garrafa
ENGARRAFAMENTO	Automático, sob atmosfera e temperatura controlada
TEOR ALCÓOLICO	13% vol.
ACIDEZ TOTAL	6.4g/dm3
pH	3.03
AÇUCAR	3.4g/ dm3
COR	Citrina
AROMA	Aroma elegante de fruta tropical, com forte mineralidade e especiarias
PROVA	Macio, elegante carácter untuoso, frescura agradável, estrutura marcante
FINAL DE BOCA	Longo e desafiante
CONSUMO	Após 1 mês de engarrafamento, até 10 anos
GASTRONOMIA	Queijo de ovelha semi-mole. Carnes brancas. Vieiras com cogumelos selvagens
GARRAFA	Garrafas de 750 mL e de 3L
EMBALAGEM	Caixa de madeira de 3 x 750 mL

