



Quinta de Santo António do Serrado, Vilar Seco, Nelas

Vinhos Barão de Nelas



Barão de Nelas 3 Castas 2025

Informação

- Marca: Barão de Nelas
- Produtor: Carlos Pedro Barahona da Fonseca Pais de Brito
- Castas: Encruzado 60%, Malvasia Fina 30%, Bical 10%
- Ano de colheita: 2025
- Região: Dão DOC
- Vinha: 6 hectares Solos de granito

Análises

- Álcool: 12.5%
- pH : 3.52
- Acidez Total: 5.0 g/L
- Açúcares: 2.3 g/L

Detalhes de Produção

- Vindima: As uvas são cuidadosamente prensadas inteiras, seguindo para um depósito de inox a frio.
- Vinificação: O mosto é totalmente limpo e transferido para outros depósitos de inox, onde a fermentação ocorre a temperatura controlada de 15°C, de forma a preservar a frescura e a expressão aromática das castas.
- Estágio: Após a fermentação, o vinho permanece em depósito com 5 meses de bâtonnage. Até ao engarrafamento, o vinho passa por uma estabilização natural e uma ligeira filtração, de modo a manter todo o seu potencial aromático e estrutura.

Notas de Prova

- Aroma: Cor citrina brilhante. No nariz apresenta notas minerais e florais provenientes do Encruzado. A Malvasia Fina confere um perfil mais frutado, com delicadas nuances tropicais, complementadas pela presença do Bical.
- Sabor: Vinho encorpado e redondo, marcado por excelente frescura e acidez natural vibrante do Encruzado, que aporta equilíbrio e vivacidade ao lote. A Malvasia Fina e o Bical contribuem com

estrutura e suavidade, resultando num conjunto harmonioso, com bom volume e final elegante.

Sugestões

- Ideal para acompanhar entradas à base de queijos cremosos ou curados, bem como pratos de peixe e marisco. Servir preferencialmente entre 8–10°C, em copo de vinho amplo para potenciar a expressão aromática.
- Apresenta bom potencial de guarda, devendo ser armazenado em local fresco, com temperatura controlada e ao abrigo da luz.

Enólogo

- Engenheiro António Narciso