



Quinta de Santo António do Serrado, Vilar Seco, Nelas

Vinhos Barão de Nelas



Barão de Nelas, Encruzado Unoaked 2025

Informação

- Marca: Barão de Nelas
- Produtor: Carlos Pedro Barahona da Fonseca Pais de Brito
- Casta: Encruzado 100%
- Vindima: 2025
- Região: Dão DOC DOP
- Vinha: 6 hectares em solos de granito

Análises

- Álcool: 12,5%
- pH : 3.47
- Acidez: 5.63 g/L
- Açúcares: 2.0 g/L

Vinificação

- Vindima: 2025. A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas.
- Vinificação: Segue-se prensagem de uva inteira em prensa e decantação em depósito inox a frio. De seguida o mosto completamente limpo é trasfegado para outros depósitos em inox onde vai arrancar a fermentar a temperatura controlada à volta de 15°C. Finda a fermentação alcoólica o vinho é mantido nas cubas apenas com a borra fina durante mais 5 meses com batonnage. Antes do engarrafamento é trasfegado e tem apenas estabilização natural e uma ligeira filtração de modo a manter todo o seu potencial aromático e estrutura.
- Estágio: Fermentação e estágio só em inox durante 7 meses. Vinho engarrafado em Março 2026.

Notas de Prova

- Aroma: Vinho com aroma e paladar muito fresco, com aromas de boca intenso, bem frutado e típico. Algumas notas mentoladas e citrinas.
- Sabor: Na boca apresenta-se bem fresco, mineral, com volume, estrutura e final persistente. Ressalta a untuosidade e volume com acidez e mineralidade também marcante.

Sugestões

- Para consumir já ou guardar alguns anos. Pela sua estrutura e complexidade tem grande amplitude gastronómica. Pede Mariscos, pratos de peixe elaborados. Acompanha bem queijos amanteigados ou secos e tipo flamengo. Servir a temperatura de 10 a 12° C usando copo grande de preferência.

Enólogo

- Engenheiro António Narciso