



Quinta de Santo António do Serrado, Vilar Seco, Nelas

Vinhos Barão de Nelas



Barão de Nelas Grande Reserva Encruzado 2024

Informações Básicas

- Nome do Vinho: Barão de Nelas
- Produtor/Adega: Vinhos Barão de Nelas
- Casta: 100% Encruzado
- Ano de Colheita: 2024
- Região/Denominação: Região do Dão, Centro-Norte de Portugal
- Vinha: Vinha com 6 hectares, implantada em solos graníticos

Dados Analíticos

- Teor Alcoólico: 13%
- pH: 3,53
- Acidez Total: 5,48 g/L
- Açúcares Residuais: 0,9 g/L

Detalhes de Produção

- Ano da Vindima: 2024
- Vindima: As uvas são cuidadosamente prensadas inteiras e o mosto é transferido a frio para cubas de aço inoxidável.
- Vinificação: O mosto é totalmente clarificado e transferido para cubas de aço inoxidável separadas, onde a fermentação decorre a uma temperatura controlada de 15 °C, preservando a frescura e a expressão aromática da casta.
- Estágio: A fermentação alcoólica é posteriormente concluída em barricas, onde o vinho permanece durante 12 meses, com bâtonnage regular.
- Estabilização: Antes do engarrafamento, o vinho é submetido a uma estabilização natural e a uma ligeira filtração, de forma a preservar todo o seu potencial aromático e a sua estrutura.

Notas de Prova

- Aspeto: Límpido e brilhante, de cor amarelo-palha intenso, com reflexos dourados.
- Aroma/Nariz: Vinho de perfil fresco e jovem, com aromas de fruta branca e algumas notas doces e tostadas provenientes do estágio em barrica. Mantém uma boa frescura e notas cítricas bem

definidas.

- Boca: Na boca apresenta-se fresco, com boa estrutura e volume, acidez equilibrada e corpo cheio. O final é persistente, elegante e marcado por uma boa mineralidade.

Sugestões de Harmonização

- Entradas: Queijos cremosos e curados, patés, foie gras e charcutaria fina.
- Pratos Principais: Peixes grelhados ou assados, mariscos, lagosta, vieiras e outros pratos de marisco mais ricos. Harmoniza igualmente muito bem com aves, vitela e outros pratos acompanhados por molhos cremosos ou ligeiramente condimentados.
- Serviço: Servir idealmente entre 10–12 °C, de preferência num copo de vinho branco de maior dimensão, permitindo que os seus aromas complexos e o seu carácter estratificado se desenvolvam plenamente.
- Os 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês conferem ao vinho maior estrutura, riqueza e complexidade, preservando simultaneamente a frescura, a mineralidade e o carácter distintivo da casta Encruzado. Este vinho apresenta um excelente potencial de envelhecimento e deve ser conservado num local fresco, com temperatura controlada, protegido da luz direta e de variações significativas de temperatura.

Enólogo

- António Narciso