



Condessa de Santar

VQPRD/DOC Dão Branco 2006

Castas

Encruzado
Cerceal-branco
Arinto

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 13% vol.
Acidez Total: 5,50 g/L
pH: 3,45

Enologia

Pedro de Vasconcellos e Souza

Viticultura

João Paulo Gouveia

A Dão Sul foi eleita "Empresa do Ano" pela Revista de Vinhos em 2001 e 2006.

A Dão Sul foi distinguida em 2006 com a "Menção Especial-Inovação em Sector Tradicional" no âmbito do Prémio PME/Inovação COTEC-BPI.

Casa de Santar foi eleita "Produtor do Ano" pela Revista de Vinhos em 2008.

Produtor

Sociedade Agrícola de Santar S.A.

Adegas de Santar
3520-127 Santar
Portugal
Tel: +351 232 941 000
Fax: +351 232 961 203
www.santar-sa.pt
e-mail: casadesantar@santar-sa.pt

O Ano Vitícola |

A colheita de 2006 foi de muito boa qualidade no Dão, com uvas amadurecidas nas melhores condições e a apresentar um óptimo estado sanitário. O resultado é um leque de vinhos que, exprimindo embora a personalidade de cada produto, se pode considerar entre os melhores dos últimos anos.

Tecnologia de Produção |

Maceração pelicular a baixa temperatura, durante 24 horas. Fermentação das castas separadamente, em depósitos de inox, durante 15 dias a 16°C. Batonnage em cuba durante 30 dias seguindo fermentação malolática a 50%.

Sugestão de Serviço |

Tal como a maioria dos vinhos do Dão, este vinho deve ser servido à temperatura de 12°C.

Sobre a conservação dos vinhos: As condições de guarda dos vinhos são variáveis, de acordo com o espaço disponível e respectivas condições de humidade e temperatura. Consideram-se ideais a temperatura constante de cerca de 15 graus centígrados e cerca de 70% de humidade relativa. Aconselhamos ainda que a vibração da cave seja mínima, ao longo de todo o processo de envelhecimento em garrafa. A forma mais simples e directa de conseguir as melhores condições é a instalação de um armário frigorífico especializado.