



Picão

FICHA DE PRODUTO · VINHO
BRANCO

Colheita
2023



BRANCO DOP
DÃO

Picão Reserva

COMERCIALIZADO POR GSA, LDA.
ENGARRAFADO POR CASA AMÉRICO, PORTUGAL

*Bical, Cerceal Branco e Encruzado — frescura
e mineralidade do Dão.*

12,5%
ÁLCOOL

750ml
VOLUME

8-10°
SERVIR

*A elegância do voo do picão é comum à elegância deste vinho.
Das terras robustas do dão nasce este nectar ambicioso.*

Nota de Prova

COR

Citrino e límpido, com subtis
reflexos dourados.

AROMA

Floral e frutado, com notas de
fruta de polpa branca e citrinos.

BOCA

Fresco e mineral, de boa acidez e
final persistente.

Ficha Técnica

REGIÃO	DOP Dão
CASTAS	Bical, Cerceal Branco, Encruzado
VINHAS	Com 15 e 30 anos
ESTÁGIO	80% em inox · 20% em carvalho francês
TEOR ALCOÓLICO	12,5% vol.

Análise

5,15 ACIDEZ TOTAL	3,52 PH
0,8 AÇÚCAR TOTAL	12,5% ÁLCOOL VOL.

Vinificação

Prensagem com desengace total, seguida de arrefecimento e decantação a 12 °C. A fermentação decorreu em pequenos depósitos de inox a temperatura controlada de 16 °C-18 °C e em barricas de 450 L. No final da fermentação iniciou-se a battonage, que durou cerca de 2 meses, conferindo volume e complexidade ao vinho.

Picão SABOR DE
ORIGEM

www.gsa-lda.pt · info@gsa-lda.pt
Comercializado por GSA, Lda. · Engarrafado por Casa Américo · Produto
de Portugal