



CONDE DE ANADIA
MANGUALDE

CONDE DE ANADIA

Reserva Branco 2017

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC DÃO

ENOLOGIA

Luis Leocádio

CASTAS

Blend de Encruzado, Malvasia-fina, Cercial e Uva Cão

NOTAS DE PROVA

Cor amarela palha. Notas de fruta branca, aveia, brioche e frutos secos tostados. Na boca é muito fresco, mineral, cremoso e envolvente.

VINHA

As uvas que deram origem a este vinho provêm exclusivamente das vinhas do Palácio dos Condes de Anadia em Mangualde, situadas a cerca de 500 metros de altitude, num planalto de solos graníticos onde em redor abundam as reservas florestais típicas do Dão, de pinheiros, cedros e carvalhos. A Touriga Nacional, responsável pela fama dos vinhos do Dão, é a casta mais representada (50%), acompanhada de Jaen (25%), Alfrocheiro (15%) e Blend de castas brancas (10%).

VINDIMA 2017

O ano foi extremamente seco, atípico de seca como não há memória no Dão. Como resultado das condições climáticas, verificámos uma precocidade de todas as fases do ciclo vegetativo, com o abrolhamento e floração a decorrer sem problemas e o pintor a iniciar-se na segunda quinzena de Julho. O tempo muito quente, manteve-se durante o período de maturação, provocando assim um rápido amadurecimento das uvas, o que levou ao início da vindima nos primeiros dias de Setembro. Foi um ano muito bom, com os vinhos a apresentarem-se muito equilibrados e elegantes.

VINIFICAÇÃO

As uvas frescas vindimadas à mão, em caixas de 20 kg são rapidamente transportadas para a adega onde são desengaçadas, esmagadas e colocadas em cuba onde fazem uma ligeira maceração pelicular sendo após, ligeiramente prensadas. A fermentação ocorreu dois terços, em Inox a temperatura controlada de 12 - 14°C durante 2 semanas e o ultimo terço em barricas de carvalho francês. Após a fermentação, o vinho estagiou sobre as borras, com battónage semanal, durante 12 meses, por forma a manter a sua frescura e ganhar complexidade.

HARMONIZAR/SERVIR

Recomendado para acompanhar queijos de pasta mole, peixes gordos e carnes brancas
Servir a 12°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico: 13,5%
Acidez Total 6,1 g/l
pH 3,25
Açúcares 0,7 g/l



Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 3 x 75 CL	1,3kg	4,5 kg	360	120	480 kg	5600716111035	35600716111036

