



CONDE DE ANADIA
MANGUALDE

CONDE DE ANADIA

Reserva Tinto 2015

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC DÃO

ENOLOGIA

Paulo Nunes

CASTAS

Touriga Nacional, Alfroucheiro e Jaen

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho profundo com reflexos púrpura. Aromas a frutos vermelhos do bosque, especiarias, moça e leves notas de tabaco.

Na boca é fresco, aveludado, com taninos elegantes a dar complexidade e equilíbrio.

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%) e do Alfroucheiro (25%).

VINDIMA 2015

Os primeiros meses do ano vitícola foram muito chuvosos. A primavera foi mais seca do que em anos anteriores, tendo havido chuva ocasional que repôs as reservas de água no solo. Seguiu-se um verão seco, com temperaturas altas durante o dia e noites frias. A evolução da uva até à maturação foi normal e equilibrada, dando origem à produção de vinhos de muita qualidade

VINIFICAÇÃO

Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20kg. Após desengace e suave esmagamento, as uvas sofreram cinco dias de maceração a frio. A fermentação decorreu ao longo de dez dias, com "delestage" diária. Após fermentação alcoólica, o vinho estagiou em barricas de carvalho francês durante 18 meses e 24 meses em garrafa.

HARMONIZAR/SERVIR

Recomendado para acompanhar boa gastronomia em especial pratos de caça e assados de carne. Servir à temperatura de 16°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico: 14%

Acidez Total 5,65 g/l

pH 3,67

Açúcares 1,2 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	5600716111011	3 5600716111012