



CONDE DE ANADIA
MANGUALDE

CONDE DE ANADIA

Tinto 2015

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC DÃO

ENOLOGIA

Paulo Nunes

CASTAS

Touriga Nacional, Alfroucheiro e Jaen

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor vermelha rubi. Aroma de fruta vermelha do bosque e leves notas balsâmicas. Na boca o vinho é suave e elegante com boa frescura e estrutura, que lhe confere equilíbrio e pendor gastronómico.

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, as vinhas estão rodeadas por reservas florestais típicas do Dão com destaque para os 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 (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 20 kg. Após desengace e suave esmagamento, as uvas fermentam em cuba de Inox ao longo de 9 dias com "delestage" diária. Após fermentação alcoólica, o vinho estagna em Inox durante 12 meses e 24 em garrafa.

HARMONIZAR/SERVIR

Recomendado para acompanhar boa gastronomia em especial pratos de caça e assados de carne. Servir à temperatura de 16-18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 13,5 %

Acidez Total 5,17 g/l

pH 3,69

Açúcares 0,6 g/l



Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,2 kg	7,5 kg	570	95	713 kg	5 60076 11104	1 5600716111001

