



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC DÃO

CASTAS

100% Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

Este vinho branco feito de uvas tintas, apresenta uma cor citrina, com nuances acobreadas. O seu aroma é vivo com destaque para as flores de citrinos, lichias, pêras e pêssegos. Na boca, é desafiador, com grande acidez e volume, sendo que termina longo e fresco.

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 plantada na propriedade.

VINIFICAÇÃO

A vindima da Touriga Nacional decorreu nos dias 21 e 22 de Setembro. As uvas frescas foram vindimadas à mão para caixas de 15kg, transportadas rapidamente para a adega, onde foram suavemente prensadas. Apenas o mosto flor entrou no lote deste vinho, tendo sido decantado a baixa temperatura durante 48 horas e após, fermentou à temperatura controlada de 17°C durante 4 semanas. Estagiou sobre borras até ao engarrafamento.

HARMONIZAR/SERVIR

Acompanha na perfeição Saladas frescas, massas, marisco, peixe no carvão e carnes brancas.
Servir a 8°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico: 13%
Acidez Total 6,35 g/l
pH 3,30
Açúcares <0,3 g/l
Valor Calórico 75 kcal/100 cm³

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	740 kg	5 600 716 111 028	15600716111025