

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC DÃO

CASTAS

Encruzado e Uva Cão

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.

VINDIMA 2017

Foi um ano climatérico marcado por extremos condicionantes, que afetaram o ciclo vegetativo. O outono foi seco, o inverno e a primavera foram frios e chuvosos, promovendo doenças e obrigando a trabalho muito intenso e minucioso na vinha. Apesar do ano vitícola, as uvas entraram na adegas muito sãs, originando vinhos muito frescos e de grande qualidade.

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 em barricas de carvalho francês. Após a fermentação, o vinho estagiou sobre as borras, com battónage semanal, durante 24 meses em barricas de carvalho francês, por forma a manter a sua frescura e ganhar complexidade.

HARMONIZAR/SERVI- R

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico: 12,5%

Acidez Total 5,42 g/l

pH 3,43

Açúcares 0,5 g/l



Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa 3 x 75 CL	1,5 kg	7,5 kg	570	95	713 kg	5 600 716 111 059	