



**PALÁCIO ANADIA**  
MANGUALDE

# CONDE DE ANADIA

Reserva Branco 2019

## DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

*DOC DÃO*

## CASTAS

*Blend de Encruzado, Gouveio 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.*

## 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 battônage 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 %  
Acidez Total 5,72 g/l  
pH 3,35  
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	4,2 kg	360	120	530 kg	5600716111035	35600716111036

Palácio Anadia Vinhos

Tel: +351 912 756 969 | Email: geral@palacioanadiavinhos.com | Website: www.palacioanadiamangualde.com

