



CONDE DE ANADIA
MANGUALDE

CONDE DE ANADIA

Tinto 2022

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC DÃO

CASTAS

Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor vermelha rubi. Aroma de fruta vermelha do bosque, sugestões florais e leves notas balsâmicas. Na boca o vinho é suave e elegante com boa frescura e estrutura, que lhe confere equilíbrio e pendor gastronómico. *A Touriga Nacional e a Alfrocheiro estão representadas em partes iguais (44%) e a Jaen (12%) une com magia e brilhantismo estas duas castas.*

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 2022

Foi um ano climatérico caracterizado por extremos condicionantes, que afetaram as vinhas. O ciclo foi marcado por tempo quente e seco, obrigando a trabalho muito intenso e minucioso na vinha, com vista à melhor gestão da água. A precipitação ficou reservada para dias antes da vindima. Perante a severidade do ano e a escassez hídrica, a chuva foi providencial e até para nosso espanto, contribuiu para a promoção qualitativa da uva. Apesar do ano vitícola, as uvas entraram na adega sãs e equilibradas, originando vinhos muito frescos e de grande qualidade.

VINIFICAÇÃO

Após a vindima manual para caixas de 15 kg, as uvas foram transportadas para a adega e processadas de imediato. Após desengace total e esmagamento muito suave, cada variedade foi vinificada separadamente, com um regime diário de 2 remontagens manuais no decurso da fermentação alcoólica, que decorreu em lagares de granito e também em cubas de aço inox à temperatura controlada de 25°C. O lote final foi construído no inverno, muito antes do engarrafamento, para a melhor casamento e harmonização das castas.

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 %
Acidez Total 4,85 g/l
pH 3,80
Açúcares 0,9 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 60071 6111004	1 5600716111001

Palácio Anadia Vinhos

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

