



CONDE DE ANADIA
MANGUALDE

CONDE DE ANADIA

ASSEMBLAGE

Espumante Bruto Natural com estágio de 36 meses

CASTAS

100% Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

Com bolha fina e persistente, apresenta um aroma delicado com notas florais, tostadas e terciárias. Na boca é rico e complexo, com uma acidez equilibrada. O seu final apresenta-se elegante e persistente.

VINHA

As uvas que deram origem a este vinho provêm 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.

VINIFICAÇÃO

Blend de vários anos (2014, 2015 e 2016). As uvas foram apanhadas para caixas de 15 kg e prensadas inteiras. Apenas o mostos de prensagens mais suaves, entraram neste vinho. A fermentação ocorreu em cuba de inox a 19°C, onde o vinho estagiou sobre as borras finas, com "battonage" mensal. O primeiro vinho (2014) formou assim a cuba mãe, onde lhe foi incorporado a cada vindima novo vinho (2015 e 2016), mantendo o processo até à data do engarrafamento, fevereiro de 2017. A 2ª fermentação ocorreu pelo método clássico e durou 1 mês. Durante o estágio, as garrafas foram agitadas uma vez por ano, colocando em suspensão as borras finas. A "remuage" foi feita manualmente.

Deporgement em Setembro de 2020 – 2000 garrafas .

HARMONIZAR/SERVIR

Companhia perfeita para peixes, mariscos, saladas e sopas frias.

Servir a 8°C.

Teor alcoólico : 12,5%



Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 3 x 75 CL	1,6 kg	5,15 kg	288	96	520 kg	5 600716111042	3 5600716111029

Palácio Anadia Vinhos

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

