

CONDE DE ANADIA

Grande Reserva White 2017

HERKOMST DOC DÃO

DRUIVENSOORTEN

Encruzado en Uva Cão

WIJNGAARD

De druiven zijn exclusief afkomstig van de wijngaarden van Palácio da Anadia, gelegen bij het kasteel van de graaf van Anadia in Mangualde, op 500 meter hoogte, op een granieten plateau omringd door het natuurreservaat van de Dão, met overvloedige pijnbomen, ceders en eiken.

JAARRAPPORT

2017 was een uitzonderlijk droog jaar zoals men zich in de Dão-regio niet kan herinneren. Door deze klimatologische omstandigheden verliepen alle fasen van de groeicyclus vervroegd. De extreem hete temperaturen hielden aan tijdens de rijpingsperiode, waardoor de oogst naar de eerste dagen van september werd vervroegd. Het was een uitstekend jaar dat resulteerde in evenwichtige en elegante wijnen.

WIJNBREIDING

De druiven werden met de hand geoogst op het optimale rijpingsmoment en bij dageraad in kratten van 20 kg naar de wijnmakerij vervoerd. Na ontsteling en zachte persing werd het sap met schilnweking gemacereerd. De fermentatie duurde twee weken: tweederde vond plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks (12–14°C) en de rest in Franse eikenhouten vaten. Na de gisting rijpte de wijn 24 maanden op fijne lies, met wekelijkse bâtonnage, om frisheid en complexiteit te behouden..

SUGGESTIES

Perfect in harmonie met romige kazen, vette vissoorten en wit vlees. Serveren op 12°C.

ANALYSIS

Alcohol: 13%
Total Aciditeit 5,42 g/l
pH 3,43
Suikers : 0,5 g/l

