



CASA ANADIA

Continuador de uma tradição originária do Séc. XVIII, o Palácio Anadia e a família dos Condes de Anadia mantém viva a tradição dos seus antepassados na produção de vinhos de qualidade. Carregados de história e personalidade os vinhos são oriundos de castas típicas da região, Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen, produzidas em solos graníticos nas suaves encostas do Palácio.

O vinho **CASA ANADIA DÃO** pretende recordar as ligações do Palácio aos anos de produção de séculos anteriores e resulta numa esplendida combinação das castas que dão origem a um vinho elegante e mineral de cor encarnada muito viva e profunda. Aromas e sabores delicados de frutos de bosque (framboesa, amora), notas subtis florais (violeta), notas de madeira tostada muito bem integrada (cedro, baunilha, café). Corpo médio, estruturado com taninos bem suaves e um equilíbrio perfeito entre álcool e acidez.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

CASA ANADIA DÃO D.O.C. Tinto



Castas

Touriga Nacional
Alfrocheiro
Jaen

Estágio

Estágio em adega.

Ano

2013

Álcool/Volume

14%

Acidez total

5,09 g/L

PH

3,62

Açúcar residual

0,9 g/L

Temperatura da fermentação

25°C

Enólogo

João Corrêa

VINHOS E AZEITE.
COM HISTÓRIA



Herdade do Polvorão 6040-999 Gavião - PORTUGAL
Tel.:(+351) 211 142 441 . info@casaanadia.pt . www.casaanadia.pt



Safra 2013. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.