



GANDARADA

Um tributo à amizade entre o tetra-avô do enólogo Nuno Cancela de Abreu, o Capitão José Ferreira Tavares e o Major-General Robert Craufurd.

Conhecido como “Black Bob” devido ao seu mau humor, Robert Craufurd foi comandante da Brigada da Luz na Guerra Peninsular Napoleónica. O Major-General foi recebido e tratado na Casa Gandarada durante a gloriosa Batalha do Bussaco, em 1810, contra o exército de Napoleão Bonaparte.

Robert Craufurd e José Ferreira Tavares lutaram como comandantes nas tropas do Duque de Wellington, tendo tomado medidas decisivas para conter o ataque francês.

A tribute to the friendship between our great-grandfather Captain José Ferreira Tavares and an English hero, Major-General Robert Craufurd.

Known as “Black Bob” among his troops for his bad temper, Robert Craufurd was a commander of the Light Brigade in the Napoleonic Peninsular War. He was received and treated in the Gandarada House during the glorious Battle of Bussaco in 1810 against Napoleon’s army.

They both fought as commanders in the Duke of Wellington’s troops, taking decisive action to contain the French attack.

**Tipo • Type**

Branco • White

Região • Region

Dão

Classificação • Classification

DOC

Ano de Colheita • Vintage

2024

Vindima • Harvest

Manual • Handmade

Viticultura • Viticulture

Produção Integrada • Sustainable

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties

Encruzado, Malvasia Fina e Bical

Vinificação • Vinification

Após prensagem das uvas inteiras, o mosto limpo fermenta a 14°C.

Destalked and pressed whole grapes, the clear settled juice is fermented at 14°C.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 12,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 6,3 gr/l

pH: 3,3

Cor • Colour

Amarelo dourado • Golden yellow

Aroma

Cítrico e tropical • Citric and tropical

Prova • Palate

Notas de fruta amarela de caroço que lhe conferem precisão e amplitude.

Notes of yellow stone fruit that give it precision and breadth.

Final de Boca • Tasting Note

O tempo de batonage atribui uma textura cheia e cremosa com final longo e cristalino. • *The batonage time gives it a full, creamy texture with a long, crystalline finish.*

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 6 e 8°C. Acompanha bem entradas, marisco, peixe e pratos frios (saladas). • *Serve between 6 and 8°C. Goes well as a starter, seafood, fish and cold dishes (salads).*

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified





Tipo • Type
Rosé • Rose

Região • Region
Dão

Classificação • Classification
DOC

Ano de Colheita • Vintage
2024

Vindima • Harvest
Manual • Handmade

Viticultura • Viticulture
Produção Integrada • Sustainable

Clima • Climate
Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil
Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties
Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro

Vinificação • Vinification
Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 6 horas.
Posteriormente o mosto limpo fermenta a 14°C durante 15 dias.
After destalking, the grapes stay in cold skin contact for 6 hours. The free run juice is carefully fermented at 14°C for 15 days.

Análises • Analysis Results
Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13%
Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 6 gr/l
pH: 3,3

Cor • Colour
Rosa claro • Blush

Aroma
Frutos vermelhos (morango, framboesa, cereja). • Berry fruits aromas (strawberry, raspberry, cherry).

Prova • Palate
Exuberante, acessível, muito gastronómico, ideal para beber a qualquer altura do meio dia à meia noite. • Lush, accessible, very gastronomic, ideal for drinking at any time from midday to midnight.

Final de Boca • Tasting Note
Aromas intensos a frutos brancos e vermelhos, cheio de volume, redondeza e vivacidade. • Intense aromas of white and red fruits, full of volume, roundness and vivacity.

Consumo • Serving Suggestions
Servir entre 6 e 8°C. Acompanha bem entradas, pastas, saladas, comidas mediterrânicas com ervas aromáticas e comida asiática. • Serve between 6 and 8°C. Goes well as a starter, with pastas, salads, mediterranean food and asian food.

Enólogo • Winemaker
Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified





GANDARADA

Tipo • Type
Tinto • Red

Vindima • Harvest
Manual • Handmade

Região • Region
Dão

Viticultura • Viticulture
Produção Integrada • Sustainable

Classificação • Classification
DOC

Ano de Colheita • Vintage
2023

Clima • Climate
Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil
Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

Vinificação • Vinification
Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com maceração suave e temperatura controlada a 23°C.
Prefermentative cold skin contact for 2 days, followed by a 5-day fermentation with maceration with temperature control at 23°C.

Estágio • Ageing
Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou 3 meses em barricas usadas.
After the malolactic fermentation, the wine aged for 3 months in used barrels.

Análises • Analysis Results
Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13%
Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,3 gr/l
pH: 3,65

Cor • Colour
Rubi brilhante • Bright ruby

Aroma
Exuberância marcada pela fruta vermelha e toque floral da Touriga Nacional.
Exuberance marked by red fruit aroma and a floral hint typical of Touriga Nacional.

Prova • Palate
Vinho suave, confirma a fruta encontrada no aroma com uma agradável sensação de frescura e taninos presentes mas elegantes.
Medium-bodied and smooth, confirming the fruit aroma, with an attractive freshness sensation and elegant tannins.

Final de Boca • Tasting Note
Muito suave e agradável. • Very smooth and pleasant.

Consumo • Serving Suggestions
Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas, pratos picantes ou queijos de sabor ligeiro. • Serve between 16 and 18°C.
Goes well with red or white grilled meat, pasta, spicy dishes or medium-strength cheeses.

Enólogo • Winemaker
Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified





ENCRUZADO

Tipo • Type

Branco • White

Região • Region

Dão

Classificação • Classification

DOC

Ano de Colheita • Vintage

2024

Vindima • Harvest

Manual • Handmade

Viticultura • Viticulture

Produção Integrada • Sustainable

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Granítico, ligeiramente ácido, pobre em nutrientes • Granitic base loam, slightly acidic, poor in nutrients.

Castas • Grape Varieties

Encruzado

Vinificação • Vinification

Após prensagem das uvas inteiras, o mosto limpo fermenta a 14°C.

Destalked and pressed whole grapes, the clear settled juice is fermented at 14°C.

Estágio • Ageing

Fermentação e estágio de 2 meses em barricas com batonnage.

Fermentation and ageing 2 months in barrels with batonnage.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 6,8 gr/l

pH: 3,3

Cor • Colour

Amarela esverdeada • Pale green

Aroma

Citrino e ananás. • Citric and pineapple.

Prova • Palate

Vinho fresco, muito mineral, elegante com volume de boca e persi stente.

Fresh, mineral, elegant with volume and persistence.

Final de Boca • Tasting Note

Agradável sensação de frescura. • Very fresh and pleasant.

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem peixes gordos assados e grelhados.

Serve between 10 and 12°C. Ideally suited to grilled or oven fish.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified





RESERVA

Tipo • Type
Tinto • Red

Região • Region
Dão

Classificação • Classification
DOC

Ano de Colheita • Vintage
2021

Vindima • Harvest
Manual • Handmade

Viticultura • Viticulture
Produção Integrada • Sustainable

Clima • Climate
Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil
Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

Vinificação • Vinification
Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com maceração suave e temperatura controlada a 23°C.
Prefermentative cold skin contact for 2 days, followed by a 5-day fermentation with maceration with temperature control at 23°C.

Estágio • Ageing
Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho americano.
After the malolactic fermentation, the wine aged for 9 months in american oak barrels.

Análises • Analysis Results
Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13%
Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 6 gr/l
pH: 3,6

Cor • Colour
Rubi carregado • Deep ruby

Aroma
Frutos vermelhos maduros, ligeiro tabaco e mocha.
Ripe red fruit, smooth tobacco and mocha.

Prova • Palate
Vinho encorpado com taninos suaves, confirma a fruta encontrada no aroma, uma agradável sensação de frescura e um ligeiro toque a madeira.
Smooth tannins, confirming the fruit aroma, with an attractive freshness and a slight flavor of wood sensation.

Final de Boca • Tasting Note
Complexo, suave e agradável. • *Complex, smooth and pleasant.*

Consumo • Serving Suggestions
Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas condimentadas.
Serve between 16 and 18°C. Goes well with spicy red or white meat.

Enólogo • Winemaker
Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified





GANDARADA

Reserva Especial

Tipo • Type
Tinto • Red

Região • Region
Dão

Classificação • Classification
DOC

Ano de Colheita • Vintage
2022

Vindima • Harvest
Manual • Handmade

Viticultura • Viticulture
Produção Integrada • Sustainable

Clima • Climate
Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil
Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties
Tinta Roriz

Vinificação • Vinification

Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 8 dias com maceração suave e temperatura controlada a 24°C.

Prefermentative cold skin contact for 2 days, followed by a 8-day fermentation with maceration with temperature control at 24°C.

Estágio • Ageing

Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou 12 meses em barricas de carvalho. • After the malolactic fermentation, the wine aged for 12 months in oak barrels.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,8 gr/l
pH: 3,7

Cor • Colour

Rubi profundo • Deep ruby

Aroma

Vinho limpo e brilhante, com aromas complexos onde se destacam frutos negros e especiarias. • Clean and bright wine with complex aromas of black fruits and spices.

Prova • Palate

Sabores suaves a barrica, compota de groselha, pimenta de Sichuan.
Soft flavours of barrels, redcurrant jam and Sichuan pepper.

Final de Boca • Tasting Note

Intensidade impressionante de camadas de sabores vermelhos, negros e moça. • Impressive intensity with layers of red, black and mocha flavours.

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 14 e 16°C. Peixe de pele azul, queijo suave, carne vermelha e assados. • Serve between 14 and 16°C. Goes well with blue-skinned fish, soft cheese, red meat and roasts.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified





Veni Vidi Vinci

Tipo • Type

Tinto • Red

Região • Region

Dão

Classificação • Classification

DOC

Ano de Colheita • Vintage

2019

Vindima • Harvest

Manual • Handmade

Viticultura • Viticulture

Produção Integrada • Sustainable

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Granítico, ligeiramente ácido, pobre em nutrientes. • Granitic base loam, slightly acidic, poor in nutrients.

Castas • Grape Varieties

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

Vinificação • Vinification

As uvas depois de desengaçadas passam por uma maceração a frio durante 3 dias. Segue-se a fermentação alcoólica com longa e suave maceração com delestage, para extrair o máximo de potencial destas castas.

After destemmed, the grapes go through a cold maceration for 3 days, before entering alcoholic fermentation with a long and gentle maceration with delestage, in order to extract the maximum potential from these magnificent grape varieties.

Estágio • Ageing

A fermentação malo-láctica decorreu em barricas novas de carvalho francês – Allier, onde estagiou 18 meses.

The malo-lactic fermentation was developed in new french Allier oak barriques and aged in there for 18 months.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,6 gr/l

pH: 3,7

Cor • Colour

Vermelha profunda e consistente • Deep and consistent red

Aroma

Intenso a frutos pretos, como a groselha, a par dos aromas florais, balsâmicos e especiados próprios do estágio em madeira.

Intense black fruit aroma, such as blackcurrant, combined with the floral, balsamic and spiciness characteristic of Allier oak.

Prova • Palate

Encorpado com taninos robustos mas polidos com uma acidez e frescura marcantes onde sobressaia a fruta preta e o chocolate. Mostra-se um vinho cheio, concentrado e complexo com grande potencial de envelhecimento.

Full-bodied with robust but polished tannins with a remarkable acidity and freshness where the black fruit and the chocolate are the highlights. It shows a full, concentrated and complex wine with great aging potential.

Final de Boca • Tasting Note

Equilibrado, expressivo, longo e persistente. • Balanced, expressive, long and persistent.

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas condimentadas.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with spicy red or white meat.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified

