

# GANDARADA

**TIPO / TYPE**

Branco / White

**REGIÃO / REGION**

Dão

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2021

**CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION**

DOC

**CLIMA / CLIMATE**

Mediterrâneo / Mediterranean

**TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL**

Argiloso / Clay

**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 / Total Acidity: 6,8 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

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 persistente

*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

