



Os fogos florestais que devastaram Portugal em outubro de 2017 deixaram um enorme rasto de destruição nas vinhas da região demarcada do Dão, incluindo a Quinta do Mondego. Do reerguer das cinzas, como tributo à paixão e resiliência, nasce esta edição limitada de Munda Phoenix.



TIPO, ANO	Tinto, 2018
PRODUTOR	Quinta do Mondego
LOCALIZAÇÃO	Dão DOC
SOLO	Granito
CASTAS	Alfrocheiro, Baga, Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO	Seleção de cachos, desengace e vinificação em cubas de aço inox em temperatura controlada com maceração pelicular de precisão até o término da fermentação, quando é passado para madeira.
ESTÁGIO	24 meses em barricas de carvalho francês, 50% novas
ÁLCOOL	13.5%
NOTAS DE PROVA	Tem cor vívida de tonalidade rubi. No nariz mostra o perfil de fruta fresca típico do Dão, aliado a notas de resina de pinheiro e do carvalho francês e a ligeiros toques florais. Em boca é cheio e muito fresco, traduzindo a elegância com que se costuma descrever os melhores vinhos da região.
SERVIÇO	Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem aves escuras como peru e pato, além de pratos com cogumelo e bacalhau.
CONSUMO	2022 - 2032