



*Mais de 60 hectares de vinhas situadas a 35 quilómetros a leste do Oceano Atlântico plantadas numa paisagem de montanhas, montes e vales protegidos pela Serra de Montejunto. A partir deste terroir único produzem-se vinhos intensos, complexos e elegantes.*

**REGIÃO**

Lisboa

**COLHEITA**

2023

**CASTAS**

Arinto, Chardonnay & Vital

**SOLO**

Argilo-calcário

**VITICULTURA**

As uvas que deram origem a este vinho provêm exclusivamente das vinhas da Quinta de Pancas, situada em Alenquer. As vinhas encontram-se numa sequência de colinas e vales, protegidas pela Serra de Montejunto. O clima é mediterrânico com influência atlântica.

**NOTA DE PROVA**

Na Quinta de Pancas produzimos este vinho a partir das castas Chardonnay, Arinto e Vital que apresenta um perfil frutado e elegante. O estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês complementa com textura, volume de boca e longevidade, resultando num vinho gastronómico, rico e refrescante.

**ANÁLISE**

Teor alcoólico	Acidez Total	Açúcares Redutores
12,5%	5,94g/L	2 g/L

**FORMATOS DISPONÍVEIS**

0,75cl