



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

CASTAS

50% Syrah; 30% Touriga Nacional; 20% Cabernet Sauvignon

NOTAS DE PROVA

De cor rubi, com laivos violeta. Aroma fresco, com notas de fruta preta, vegetal de folha de charuto e ligeiro tostado da madeira. Na boca é intenso e expressivo nas notas vegetais. Os seus taninos polidos conjugados com boa acidez persistem na boca de forma equilibrada e elegante.

VINHA

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. Os solos são argiloso-calcários neutros de textura fina. O clima é mediterrânico com influência atlântica. Estas vinhas estão localizadas maioritariamente nas zonas mais altas da propriedade, conferindo às uvas maior acidez e consequentemente maior frescura aos vinhos.

VINDIMA 2019

Depois de um inverno seco e quente seguiu-se uma primavera também ela quente e seca. No verão manteve-se a situação de seca com temperaturas mais baixas para a época. As maturações foram mais longas resultando em uvas equilibradas e com taninos maduros e forte potencial aromático. A vindima decorreu entre 2 de Setembro e 9 de Outubro de 2019, sem sobressaltos.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram transportadas para a adega e processadas de imediato. Após desengace total e esmagamento muito suave, cada variedade foi vinificada separadamente, com um regime diário de 2 remontagens manuais no decurso da fermentação alcoólica, que ocorreu em cubas de aço inox à temperatura controlada de 26°C. Os vinhos estagiaram com madeira por um período de 9 meses.

HARMONIZAR/SERVIR

Acompanhar com carnes, massas e queijos. Servir à temperatura de 18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 13,5 %

Acidez Total 5,5 g/l

pH 3,6

Açúcares 0,8 g/l

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,2 Kg	7,2 Kg	570	95	830 kg	5 600228987036	15600228987033