

QUINTA DE PANCAS

CHARDONNAY

QUINTA DE PANCAS

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

2024

CASTAS

Chardonnay

SOLO

Argilo-calcário

VITICULTURA

As uvas que fizeram este lote têm origem nos talhões da Quinta de Pancas números 34 e 29 com 31 e 29 anos de idade, respetivamente. Parcelas viradas a norte e com bastante declive, podadas a talão em que cada planta tem entre 3-4 talões devido ao baixo vigor da idade das vinhas e necessidade para equilibrar a produção e qualidade. As uvas foram apanhadas à mão para caixas de 20 kgs.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram descarregadas diretamente para a prensa pneumática e foi feito o ciclo de prensagem de champagne, ou seja, mais suave separando cada um dos talhões. Os mostos decantaram com frio durante cerca de 20 horas e o mosto do talhão 29 fermentou em barricas de carvalho francês de 500 litros novas e usadas com mais de 10 anos de idade de 225 litros. O mosto do Talhão 34 fermentou em cuba de inox a cerca de 17°C até final de fermentação, altura em que foi trasfegado para barricas antigas de 225 litros onde terminou a fermentação. O estágio deu-se sobre borras em barricas durante 5 meses.

NOTA DE PROVA

De cor citrina esverdeada brilhante de média concentração. Aroma intenso com notas de ananás, pêsego e ligeiro limão combinado com notas minerais e ligeiramente vegetais típicos de vinhas velhas. Nuances tostadas a baunilha, fumo e ligeiras notas amanteigadas. Na boca é um vinho encorpado, rico, fresco e muito longo.

ANÁLISE

Teor alcoólico	Acidez Total	Açúcares Redutores
13,5%	6,47 g/L; ph:3,31	2,7g/L

FORMATOS DISPONÍVEIS

0,75cl



PART OF **WINESTONE**