

QUINTA DE PANCAS GRANDE RESERVA TINTO

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

2021

CASTAS

Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional

SOLO

Argilo-calcário

VITICULTURA

As uvas que deram origem a este vinho têm origem nos talhões 6 e 17 de Cabernet Sauvignon, vinhas velhas cerca de 30 anos, e as restantes da casta Touriga Nacional da parcela 1 com 18 anos de idade. As vinhas encontram-se numa sequência de colinas e vales, protegidas pela Serra de Montejunto. O clima é mediterrânico com influência atlântica. O solo calcário e as inclinações elevadas destes talhões permitem um stress ideal originando uma forte concentração de sabores, cor e acidez de uvas de bagos muito pequenos.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram transportadas para a adega e processadas de imediato. Após desengace total e esmagamento muito suave, cada variedade foi vinificada separadamente. Os cabernets arrancaram a fermentação de imediato com um regime diário de 1 délestage e 1 remontagem manual até ao final da fermentação e estiveram nas massas em maceração pós fermentativa durante 21 dias até desencuba. A fermentação malolática para uma melhor integração e complexidade de sabores foi feita em barricas novas e de 2º ano e o estágio prolongou-se por 12 meses. A Touriga Nacional da parcela 1 sofreu uma maceração pré fermentativa a frio durante 3 dias e a fermentação a temperaturas mais baixas (24°C) do que o Cabernet e a fermentação malolática em cuba permitindo manter uma forte componente aromática, frescura e suavidade de taninos. O estágio de 12 meses em barricas mais antigas só se deu mais tarde.

NOTA DE PROVA

Cor rubi intensa e com notas de fruta preta, terra molhada, violeta, café, tabaco e ligeiro vegetal típico da casta Cabernet Sauvignon a dar um “fresheur”. Na boca é um vinho equilibrado, tenso e com uma grande frescura. O final é muito longo e saboroso.

ANÁLISE

Teor alcoólico	Acidez Total	Açúcares Redutores
14%	6 g/L; ph:3,35	0,7g/L

FORMATOS DISPONÍVEIS

0,75cl



PART OF WINESTONE