

QUINTA DE PANCAS

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

2022

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

Vinho tinto de cor rubi profunda e intensa. Aromaticamente é complexo e intenso, com notas de fruta negra e bosque complementadas com pimenta preta e chocolate negro. Na boca é suave mas intenso, com estrutura média e tanino firme, mostrando potencial de guarda. Um vinho saboroso e gastronómico, onde o perfil intenso das nossas vinhas combina com um estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE

Teor alcoólico

14%

FORMATOS DISPONÍVEIS

0,75cl

PART OF WINESTONE