



### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

### CASTAS

60% Chardonnay ; 30% Arinto; 10% Vital

### NOTAS DE PROVA

De cor citrina com laivos esverdeados apresenta um aroma exuberante, com notas tropicais, cítricas e algumas sugestões minerais. Na boca revela uma acidez viva e equilibrada. O seu final é longo e persistente onde se confirmam as notas aromáticas.

### VINHA

As uvas que deram origem a este vinho são provenientes 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. A casta Arinto vem da parcela 27 que está plantada na encosta, o Chardonnay é proveniente das parcelas 26 e 29, cultivadas em terraço e o Vital da parcela 26. Estas parcelas estão viradas a nordeste com orientação N-S, o que implica uma menor exposição solar, traduzindo-se em maturações mais lentas e em vinhos com maior frescura.

### VINDIMA 2015

O ano agrícola de 2015 foi marcado pela seca. Apesar do inverno ter sido rigoroso, a precipitação foi mais baixa que o habitual. A primavera e o verão foram marcados pela seca e pelas temperaturas elevadas (superiores à média dos últimos anos) resultando em uvas concentradas, equilibradas, com boa acidez e taninos maduros. A vindima teve início no dia 26 de Agosto (mais cedo que o habitual). Foi um dos melhores anos de sempre na Quinta de Pancas.

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas à mão no ponto ideal de maturação. Na adega após o desengace e prensagem suave, seguiu-se a decantação a frio dos mostos, os quais, após atingida a limpidez necessária, foram fermentados em cubas de inox, a uma temperatura controlada de 16C-17°C, durante 4 semanas. O vinho estagiou durante 2 meses sobre as borras finas até à data do engarrafamento.

### HARMONIZAR/SERVIR

Acompanhar pratos de peixe, mariscos, saladas e vegetais. Servir à temperatura de 9°C.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 13%  
Acidez Total 6,3 g/l  
pH 3,33  
Açúcares 3,6 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	7,15 Kg	600	100	735 kg	5 602166 030010	1 56 02166 030017