



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

CASTAS

50% Touriga Nacional, 30% Alicante Bouschet, 20% Petit Verdot

NOTAS DE PROVA

De cor granada intensa apresenta uma aroma complexo e elegante onde as notas terrosas, minerais e algumas sugestões de especiarias lhe conferem grande personalidade. Na boca revela grande estrutura e frescura, com taninos intensos e sedosos. Final longo e persistente a prometer bom potencial de envelhecimento.

VINHA

As uvas que deram origem a este vinho provêm exclusivamente das vinhas da Quinta de Pancas, situada em Alenquer. O Alicante Bouschet é proveniente da parcela 19, a Touriga Nacional do talhão 1 e o Petit Verdot da 23. As vinhas encontram-se numa sequência de colinas e vales, protegidas pela Serra de Montejusto. Os solos são argiloso-calcários neutros de textura fina. O clima é mediterrânico com influência atlântica.

VINDIMA 2013

O inverno foi caracterizado por chuvas intensas e temperaturas baixas, que resultaram num atraso no ciclo vegetativo da videira, mas que não condicionaram o abrolhamento nem a floração. A Touriga Nacional e o Alicante Bouschet foram vindimados antes das chuvas intensas que ocorreram no mês de setembro, conferindo ao vinho uma acidez viva. No final da vindima (na 1ª semana de Outubro) colhemos o Petit Verdot, no seu ponto ideal de maturação.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vinificadas separadamente com uma curta maceração a frio. Fermentaram a uma temperatura controlada de 28°C durante 8 dias, com um regime diário de "deléstage" e remontagens manuais. A fermentação malolática ocorreu em cubas de inox, excepto na Touriga Nacional onde ocorreu em barricas de Carvalho Francês. Após a malolática o Alicante Bouschet permaneceu em "Cuvaísson" por cerca de 2 meses em cubas de inox. Os lotes destes vinhos estagiaram em barricas novas durante 24 meses. O lote final foi elaborado após uma selecção qualitativa, confirmada por inúmeras provas. Foram produzidas 3246 garrafas.

HARMONIZAR/SERVIR

Recomendado para acompanhar boa gastronomia em especial pratos de caça e assados de carne. Servir à temperatura de 18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 15 %
Acidez Total 5,82 g/l
pH 3,60
Açúcares 1,7 g/l

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 3 x 75 CL	1,3 Kg	4,4 Kg	360	120	548 kg	560 2166 030041	356 02166 03004 2