



### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

### CASTAS

40% Touriga Nacional, 35% Cabernet Sauvignon, 25% 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. A Touriga Nacional do talhão 1, o Cabernet Sauvignon da parcela 6 e o Petit Verdot da 23. As vinhas encontram-se numa sequência de colinas e vales, protegidas pela Serra de Montejuento. Os solos são argiloso-calcários neutros de textura fina. O clima é mediterrânico com influência atlântica.

### 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 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. Os lotes destes vinhos estagiaram em barricas carvalho francês durante 22 meses. O lote final foi elaborado após uma selecção qualitativa, confirmada por inúmeras provas. Foram produzidas 2861 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 14 %  
Acidez Total 5,82 g/l  
pH 3,48  
Açúcares 0,6 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