



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

CASTAS

50% Cabernet Sauvignon; 30% Alicante Bouschet; 20% Syrah

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho intenso. O aroma é complexo, com destaque para a fruta preta compotada e notas de especiarias, cassis e tabaco. Na boca revela grande equilíbrio, acidez viva e taninos elegantes a prometer bom potencial de garrafa. O seu final é longo e persistente, onde se confirmam a notas aromáticas.

VINHA

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 Montejuento. O clima é mediterrânico com influência atlântica. Os solos são argiloso-calcários neutros de textura fina.

VINDIMA 2017

O ano agrícola de 2017 foi marcado pela seca. Depois de um inverno seco e com uma precipitação mais baixa que o normal, seguiu-se uma primavera e verão marcados pela seca e pelas temperaturas elevadas. Os resultados foram uvas concentradas, equilibradas, com boa acidez e taninos maduros. A vindima decorreu entre 28 de Agosto e 3 de Outubro de 2017.

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. Os lotes destes vinhos estagiaram em barricas durante 12 meses. O lote final foi elaborado após uma seleção qualitativa, confirmada por inúmeras provas.

HARMONIZAR/SERVIR

Acompanhar com pratos de caça, carnes vermelhas e assados. Servir à temperatura de 16°C/ 18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14,5 %

Acidez Total 4,74 g/l

pH 3,57

Açúcares 0,6 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	1,35 Kg	8,5 Kg	528	88	760 Kg	560 2166030027	1 560 2166030024