



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

CASTAS

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

NOTAS DE PROVA

De cor rubi, com laivos violeta. Aroma fresco, com notas de fruta preta e ligeiro fumado da madeira. Na boca é suave mas expressivo. Os seus taninos polidos conjugados com boa acidez persistem na boca de forma equilibrada e elegante.

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 Montejunto. Os solos são argiloso-calcários neutros de textura fina. O clima é mediterrânico com influência atlântica. Estas vinhas estão localizadas maioritariamente nas zonas mais altas da propriedade, conferindo às uvas maior acidez e conseqüentemente maior frescura aos vinhos.

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 transportadas para a adega e processadas de imediato. Após desengace total e esmagamento muito suave, cada variedade foi vinificada separadamente, com um regime diário de 2 remontagens manuais no decurso da fermentação alcoólica, que ocorreu em cubas de aço inox à temperatura controlada de 26°C. Os vinhos estagiaram com madeira por um período de 9 meses.

HARMONIZAR/SERVIR

Acompanhar com carnes, massas e queijos. Servir à temperatura de 18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

*Teor Alcoólico 14 %
Acidez Total 5,62 g/l
pH 3,74
Açúcares 1,1 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	7,2 Kg	600	100	735 kg	5 602166 030003	1 56 02166 03000 0