



### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

*Regional Lisboa*

### CASTAS

*100% Arinto*

### NOTAS DE PROVA

*Cor citrina brilhante. Aroma delicado e elegante, com destaque para notas minerais (silex e grafite), frutos tropicais (ananás e litchia) e sugestões a frutos secos. Na boca, revela uma acidez viva e bem equilibrada. O seu final é longo e persistente.*

### VINHA

*As vinhas da Quinta de Pancas localizam-se numa sequência de colinas e vales, protegidas pela Serra de Montejunto. Os solos são argilo-calcários neutros de textura fina. O clima é mediterrânico com influência atlântica. As uvas que deram origem a este vinho provêm da Parcela 27 (vinhas com 21 anos de idade). Esta parcela está virada 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 e com boa acidez. 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 vindimadas à mão, para caixas de 15kg, e descarregadas diretamente para a prensa, inteiras e com engaço. Os mostos foram separados (segundo critérios qualitativos) e sujeitos a uma decantação a baixa temperatura. Após terem atingido a limpidez necessária, os mostos, realizaram a fermentação em barricas novas e usadas de carvalho francês. Uma percentagem deste vinho (30%) iniciou a fermentação em cubas de inox e finalizou em barricas. O vinho estagiou 9 meses sob as borras finas, com "battonage".*

### HARMONIZAR/SERVIR

*A companhia perfeita para pratos elaborados de peixes (particularmente bacalhau), carnes brancas ou aves e queijos de sabor intenso. Servir à temperatura de 10-12°C.*

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

*Teor Alcoólico 12,5%*

*Acidez Total 7,2 g/l*

*pH 3,09*

*Açúcares Totais 3,3 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	8,4 Kg	546	91	760 Kg	560 2166030058	1 560 2166 03005 5