

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

CASTAS

100% Chardonnay

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo palha. O aroma é complexo e suave, com destaque para pêra e frutos tropicais. Na boca revela grande equilíbrio, conjugando alguma baunilha e notas amendoadas. O seu final é longo e untuoso, envolvendo as notas aromáticas.

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 34 (vinhas com idade média de 15 anos). Esta vinha está situada no topo de uma colina com exposição solar excelente virada para a serra do Montejunto a uma cota média de 200 metros.

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 apanhadas à mão e prensadas directamente sem desengaçar ou esmagar. Decantou durante 2 dias a baixa temperatura e seguidamente fermentou a 14°C. Terminou a fermentação em barricas de carvalho francês usadas, onde estagiou durante 9 meses, parcialmente 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 13,5%

Acidez Total 6,3 g/l

pH 3,26

Açúcares Totais 1,5 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 2166 030034	1 56 02166030031