



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

CASTAS

45% Touriga Nacional, 35% Cabernet Sauvignon; 20% Merlot

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 consequentemente maior frescura aos vinhos.

VINDIMA 2018

O ano agrícola de 2018 foi marcado pela seca e pelo escaldão de Agosto. Depois de um inverno frio e seco, seguiu-se uma primavera fria e chuvosa e um verão marcado por temperaturas elevadas. Os resultados foram uvas concentradas e de taninos maduros. A vindima decorreu entre 21 de Setembro e 29 de Outubro de 2018.

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/SERVIRO

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

*Teor Alcoólico 14 %
Acidez Total 5,45 g/l
pH 3,6
Açúcares 0,7 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	5 600 228 987036	1 56 00228987033