



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

CASTAS

100% Arinto

ENOLOGIA:

Gilberto Marques

NOTAS DE PROVA

Límpido de cor amarelo citrino cristalino. Aroma delicado e complexo, com destaque para notas de carácter vegetal, citrino, frutas tropicais e sugestões a frutos secos. Na boca, revela uma acidez rústica equilibrada com bastante volume revelando frutas brancas (pêra, melão maduro) e confirmando o lado cítrico. O seu final é longo, amplo 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 23 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 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 vindimadas no dia 13 de Setembro, à mão para caixas de 15kg, e descarregadas directamente 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 13,5 %

Acidez Total 6,5 g/l

pH 3,17

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	560 022 898 7074	1 560 0228987071