

QUINTA DE PANCAS TINTO | 2013



FICHA TÉCNICA

Tipo Tinto
Região Lisboa
Sub-Região Alenquer
Classificação Regional Lisboa

CASTAS

Cabernet Sauvignon (30%)
Merlot (30%)
Touriga Nacional (20%)
Tinta Roriz (20%)

ANÁLISE

Teor Alcoólico 14%
Acidez Total 5,4 g/l
PH 3,0
Açúcares Redutores 3,64 g/l

VINIFICAÇÃO

Após o desengace total e esmagamento suave as diversas castas fermentaram (separadamente) em cubas de aço inox, com temperatura controlada de 28°C .

NOTAS DE ESTÁGIO

Estágio parcial durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor Vermelho rubi.

Aroma Notas de especiarias, frutos vermelhos e notas minerais.

Paladar Encorpado e com boa acidez, confirma as notas de frutos vermelhos. Final prolongado.

NOTAS

Conservação Deitada à temperatura constante de 15°C.

Consumo Beber á temperatura de 18°C.

Gastronomia Recomendado para acompanhar carnes estufadas, grelhadas e massas.

PRODUTOR

Quinta de Pancas
Companhia das Quintas SA

Contactos:
Telefone: 219 687 380
Fax: 219 687 399
www.quintadepancas.com