



#### FICHA TÉCNICA

**Tipo** Tinto  
**Região** Lisboa  
**Sub-Região** Alenquer  
**Classificação** Regional Lisboa  
**Enólogo** João Corrêa/ Nuno do Ó  
**Quantidades** 27 000 Garrafas

#### CASTAS

Touriga Nacional (50%)  
Cabernet Sauvignon (30%)  
Alicante Bouschet (20%)

#### ANÁLISE

**Teor Alcoólico** 13,3 %  
**Acidez Total** 5,3 g/l  
**PH** 3,6  
**Açúcares Redutores** 2,8 g/l

#### VINIFICAÇÃO

Fermentação à temperatura controlada de 28 °C.

#### NOTAS DE ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

#### NOTAS DE PROVA

**Cor** Rubi.

**Aroma** Nariz complexo e elegante com notas de pimenta, minerais, terra e fruta fresca.

**Paladar** Boca de grande equilíbrio, estrutura e amplitude com final longo.

#### NOTAS

**Conservação** Deitada à temperatura constante de 15°C.

**Consumo** Beber à temperatura de 18°C.

**Gastronomia** É especialmente recomendado para carnes assadas, massas e caça.

#### PRODUTOR

Quinta de Pancas  
Companhia das Quintas SA

Quinta da Romeira de Cima,  
2670-678 Bucelas

Contactos:

Telefone: 219 687 380

Fax: 219 687 399

[www.quintadepancas.com](http://www.quintadepancas.com)