

QUINTA DE PANCAS TOURIGA NACIONAL RESERVA | 2008



FICHA TÉCNICA

Tipo Tinto
Região Lisboa
Sub-Região Alenquer
Classificação Regional Lisboa
Enólogo João Corrêa/ Nuno do Ó

CASTAS

Touriga Nacional (100%)

ANÁLISE

Teor Alcoólico 13,3%
Acidez Total 5,0 g/l
PH 3,57
Açúcares Redutores 3,20g/l

VINIFICAÇÃO

Fermentação à temperatura controlada de 28 °C.

NOTAS DE ESTÁGIO

Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor Rubi.

Aroma Nariz elegante e complexo com notas de pimenta, minerais, terra e frutos pretos.

Paladar Boca fresca, de grande estrutura, notas vegetais de grande vitalidade e 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