

QUINTA DE PANCAS SELECÇÃO DO ENÓLOGO | 2008



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