

## QUINTA DE PANCAS GRANDE ESCOLHA | 2008



### FICHA TÉCNICA

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

### CASTAS

Cabernet Sauvignon ( 40%)  
Touriga Nacional (30%)  
Petit Verdot (30%)

### ANÁLISE

**Teor Alcoólico** 13,7%  
**Acidez Total** 5,3 g/l  
**PH** 3,57  
**Açúcares Redutores** 3,20g/l

### VINIFICAÇÃO

Fermentação à temperatura controlada de 30 °C.

### NOTAS DE ESTÁGIO

Fermentação maloláctica e estágio de 20 meses em barricas novas de carvalho francês.

### NOTAS DE PROVA

**Cor** Rubi.

**Aroma** Nariz muito complexo e com notas frescas de vegetal e mineral. Especiarias, terra e frutos de baga negra.

**Paladar** Boca poderosa, de grande estrutura e amplitude a pedir que se guardem algumas garrafas. Final longo e muito complexo.

### NOTAS

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

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

**Gastronomia** É especialmente recomendado para pratos de caça e carnes assadas com legumes salteados.

### 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)