

QUINTA DONA SANCHA

DONA SANCHA
Vinha da Avarenta
Branco

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região: Dão . **Sub-região:** Silgueiros

Ano: 2019

Castas: Cerceal Branco, Malvasia Fina e Bical

NOTAS DE PROVA:

Cor: Limão pálido

Nariz: Complexo, com notas florais, laranja e mel

Boca: Seco, fresco com a acidez bem vincada, untuoso, longo e persistente

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Localização da vinha: 350m de altitude, virada a Sul, Silgueiros

Idade/produção por hectare: 24 anos, 8000kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 12 de Setembro de 2019

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 14°-16°C . Duração de 29 dias

Estágio: 6 meses em cubas de inox . 12 meses em garrafa


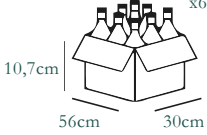
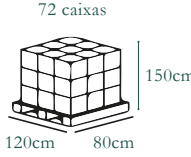
Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 13%Vol. . **pH:** 3,20

Acidez Total: 6,59 g ác. Tartárico/L.

Açúcar residual: 0,4 g/L.

FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa	Caixa	Palete (euro)
0,75L		
		



Assim eram os antigos, olhavam e viam o milagre que a vinha iria dar...

www.quintadonasancha.pt