

QUINTA DONA SANCHA

DONA SANCHA Vinha da Avarenta Tinto

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2020

Castas: Touriga Nacional e Jaen

NOTAS DE PROVA:

Cor: Rubi profundo

Nariz: Fechado apresentando notas balsâmica e notas de pinhal

Boca: Taninos vivos com acidez bem presente. Final de boca longo e persistente

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Localização da vinha: 330m de altitude, virada a Este, Silgueiros

Idade/produção por hectare: 25 anos, 7000kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 29 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 22°-24°C . Duração de 16 dias

Estágio: 8 meses em cubas de inox . 8 meses em barricas de carvalho francês de 500L - 30% do lote . 6 meses em garrafa


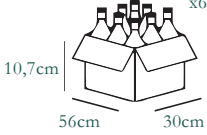
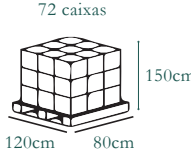
Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 14%Vol. . **pH:** 3,5

Acidez Total: 5,93 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

QUINTA DONA SANCHA

DONA SANCHA Vinha da Avarenta Tinto

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2020

Castas: Touriga Nacional e Jaen

NOTAS DE PROVA:

Cor: Rubi profundo

Nariz: Fechado apresentando notas balsâmica e notas de pinhal

Boca: Taninos vivos com acidez bem presente. Final de boca longo e persistente

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Localização da vinha: 330m de altitude, virada a Este, Silgueiros

Idade/produção por hectare: 24 anos, 7000kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 29 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 22°-24°C . Duração de 16 dias

Estágio: 8 meses em cubas de inox . 8 meses em barricas de carvalho francês de 500L - 30% do lote . 6 meses em garrafa


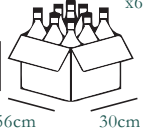
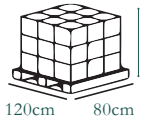
Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 14%Vol. . **pH:** 3,5

Acidez Total: 5,93 g ác. Tartárico/L.

Açúcar residual: 0,4 g/L

FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa	Caixa	Palete (euro)
1,5L		
		
38cm	10,7cm	150cm
13cm	56cm 30cm	120cm 80cm



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

www.quintadonasancha.pt