

QUINTA DONA SANCHA

DONA SANCHA Branco

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2021

Castas: Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal Branco e Bical

NOTAS DE PROVA:

Cor: Limão pálido

Nariz: Jovem, fresco com predominância de frutos cítricos e algumas notas tropicais

Boca: Acidez bem acentuada com final seco, longo e persistente

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Localização da vinha: 360m de altitude, virada a Sul, Silgueiros

Idade/produção por hectare: 30 anos, 8000 kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 6 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 14°-16°C . Duração de 27 dias

Estágio: 6 meses em cubas de inox . 2 meses em garrafa

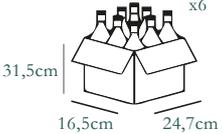
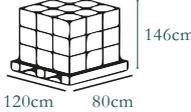
Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 13%Vol. . **pH:** 3,2

Acidez Total: 6,12 g ác. Tartárico/L.

Açúcar residual: 0,3 g/L.

FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa	Caixa	Palete (euro)
0,75L		8 camadas 96 caixas
		
		



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

www.quintadonasancha.pt