

QUINTA DONA SANCHA

DONA SANCHA
Vinha da Avarenta
Branco

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2021

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: 26 anos, 8000kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 7 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 14°-16°C . Duração de 31 dias

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




Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 13%Vol. . **pH:** 3,1

Acidez Total: 6,25 g ác. Tartárico/L.

Açúcar residual: 0,8 g/L.

FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa	Caixa	Palete (euro)
0,75L		
29,6cm		
	x6	72 caixas
8,9cm	10,7cm	150cm
	56cm	120cm
	30cm	80cm
		
5 600203 961488	13600203961126	



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
Branco

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2021

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: 26 anos, 8000kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 7 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 14°-16°C . Duração de 31 dias

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


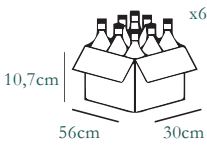
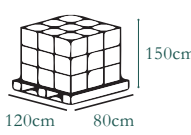
Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 13%Vol. . **pH:** 3,1

Acidez Total: 6,25 g ác. Tartárico/L.

Açúcar residual: 0,8 g/L.

FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa	Caixa	Palete (euro)
1,5L		
		



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

www.quintadonasancha.pt