

QUINTA DONA SANCHA

DONA SANCHA
Vinha da Avarenta
Clarete

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2021

Castas: Touriga Nacional, Jaen, Tinta Pinheira, Alfrocheiro e Baga

NOTAS DE PROVA:

Cor: Groselha

Nariz: Expressivo com notas de fruta vermelha, framboesa, groselha e geleia de morango

Boca: Fresco com acidez bem presente, taninos finos, com grande potencial gastronómico

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Localização da vinha: 320m de altitude, virada a Este, Silgueiros

Idade/produção por hectare: 32 anos, 7000kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 1 de outubro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cuba de inox com contacto pelicular até ao 4º dia . Temperatura controlada entre 18º-20º . Duração de 20 dias

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


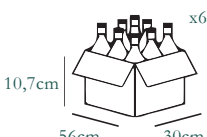
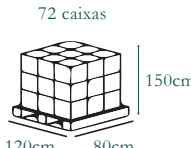
Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 13%Vol. . **pH:** 3,35

Acidez Total: 5,86 g ác. Tartárico/L

Açúcar residual: 0,5 g/L

FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa	Caixa	Paleta (euro)
0,75L		
		



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

www.quintadonasancha.pt