

QUINTA DONA SANCHA

QUINTA DONA SANCHA Vinha da Avarenta Tinto

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2021

Castas: Touriga Nacional e Jaen

NOTAS DE PROVA:

Cor: Rubi profundo

Nariz: Fechado apresentando notas balsâmica e de pinhal com fruta preta madura

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: 27 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 22°-24°C . Duração de 15 dias

Estágio: 8 meses em cubas de inox . 8 meses em barricas de carvalho francês de 500L - 35% do lote . 8 meses em garrafa

Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 13,5%Vol. . **pH:** 3,44

Acidez Total: 6,36 g ác. Tartárico/L

Açúcar residual: 0,4 g/L

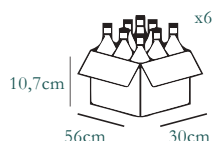
FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa

0,75L

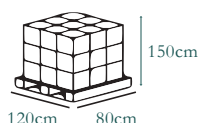


Caixa



Palete (euro)

72 caixas



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

www.quintadonasancha.pt

QUINTA DONA SANCHA

QUINTA DONA SANCHA Vinha da Avarenta Tinto

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2021

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: 27 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 22°-24°C . Duração de 15 dias

Estágio: 8 meses em cubas de inox . 8 meses em barricas de carvalho francês de 500L - 35% do lote . 8 meses em garrafa

Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 13,5%Vol. . **pH:** 3,44

Acidez Total: 6,36 g ác. Tartárico/L

Açúcar residual: 0,4 g/L

FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa

Caixa

Palete (euro)

1,5L

38cm

13cm



5 600203 961518



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

www.quintadonasancha.pt