

QUINTA DONA SANCHA

DONA SANCHA
Rosé

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2022

Castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz

NOTAS DE PROVA:

Cor: Rosa/Salmão intenso

Nariz: Notas de fruta vermelha, groselha, toranja e com algumas notas florais como rosas

Boca: Fresco, untuoso com final de boca seco e persistente

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Localização da vinha: 300m de altitude, virada a Sul, Silgueiros

Idade/produção por hectare: 34 anos, 8000 kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 22 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 14°-16°C . Duração de 29 dias

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


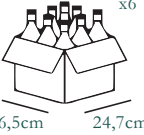
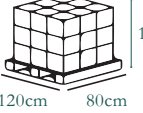


Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 13%Vol. . **pH:** 3,21

Acidez Total: 6,46 g ác. Tartárico/L

Açúcar residual: 0,4 g/L

FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

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



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

www.quintadonasanha.pt

QUINTA DONA SANCHA

DONA SANCHA
Rosé

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2022

Castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz

NOTAS DE PROVA:

Cor: Rosa/Salmão intenso

Nariz: Notas de fruta vermelha, groselha, toranja e com algumas notas florais como rosas

Boca: Fresco, untuoso com final de boca seco e persistente

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Localização da vinha: 300m de altitude, virada a Sul, Silgueiros

Idade/produção por hectare: 34 anos, 8000 kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 22 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 14°-16°C . Duração de 29 dias

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

Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 13%Vol. . **pH:** 3,21

Acidez Total: 6,46 g ác. Tartárico/L

Açúcar residual: 0,4 g/L

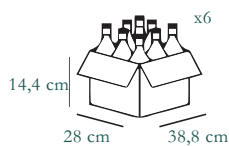
FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa

1,5L



Caixa



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

www.quintadonasancha.pt