

QUINTA DONA SANCHA

QUINTA DONA SANCHA Vinha da Avarenta Tinto

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2022

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro 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: Cerca de 50 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 cubas de inox . Temperatura controlada entre 22°-24°C . Duração de 17 dias

Estágio: 8 meses em cubas de inox . 8 meses em barricas de carvalho francês de 500L - 13% do lote . 8 meses em toneis de carvalho francês de 2500L - 43% do lote . 8 meses em garrafa

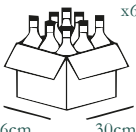
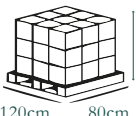
Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 14%Vol . **pH:** 3,46

Acidez Total: 6,41 g ác. Tartárico/L

Açúcar residual: 0,7 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