

QUINTA DONA
SANCHA

DONA SANCHA
Rosé

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região: Dão . Sub-região: Silgueiros

Ano: 2023

Castas: Jaen, Tinta Pinheira, Baga e Tinto Cão

NOTAS DE PROVA:

Cor: Rosa/Salmão ténue

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: 35 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: 3,34

Acidez Total: 6,0 g ác. Tartárico/L

Açúcar residual: 0,4 g/L

FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

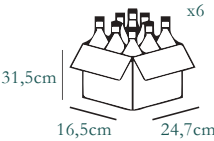
Garrafa

0,75L



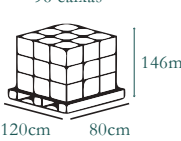
Caixa

x6



Palete (euro)

8 camadas
96 caixas



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

www.quintadonasancha.pt

QUINTA DONA

SANCHA

DONA SANCHA

Rosé

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região: Dão . Sub-região: Silgueiros

Ano: 2023

Castas: Jaen, Tinta Pinheira, Baga e Tinto Cão

NOTAS DE PROVA:

Cor: Rosa/Salmão ténue

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: 35 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: 3,34

Acidez Total: 6,0 g ác. Tartárico/L

Açúcar residual: 0,4 g/L

FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

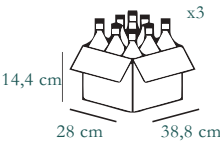
Garrafa

1,5L



13 cm

Caixa

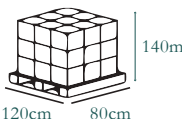


28 cm

38,8 cm

Paleta (euro)

10 camadas
85 caixas



120cm

80cm



5 600203 961648



15600203961225



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

www.quintadonasancha.pt