

QUINTA DONA SANCHIA

QUINTA
DONA SANCHIA
Vinha da Avarenta
Branco

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2023

Castas: Encruzado, Bical e Cerceal Branco

NOTAS DE PROVA:

Cor: Limão pálido

Nariz: Complexo, com notas florais, laranja e mel

Boca: Seco, fresco com a acidez bem vincada, untuoso, longo e persistente

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Localização da vinha: 350m de altitude, virada a Sul, Silgueiros

Idade/produção por hectare: Cerca de 50 anos, 8000kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 7 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 14°-16°C . Duração de 31 dias

Estágio: 6 meses em cubas de inox [60% do lote] e 6 meses em barrica [40% do lote] . 12 meses em garrafa

Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 13%Vol. . **pH:** 3,45

Acidez Total: 5,8 g ác. Tartárico/L

Açúcar residual: 0,8 g/L

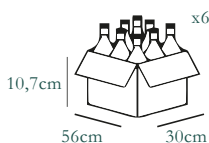
FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa

0,75L

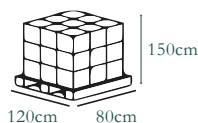


Caixa



Palete (euro)

72 caixas



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

www.quintadonasancha.pt