

QUINTA DONA

SANCHA

DONA SANCHA

Branco

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região: Dão . Sub-região: Silgueiros

Ano: 2024

Castas: Encruzado, Malvasia Fina, Arinto de Interior e Bical

NOTAS DE PROVA:

Cor: Limão pálido

Nariz: Jovem, fresco com predominância de frutos cítricos e algumas notas tropicais

Boca: Acidez bem acentuada com final seco, longo e persistente

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Localização da vinha: 360m de altitude, virada a Sul, Silgueiros

Idade/produção por hectare: 36 anos, 8000 kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 3 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 14°-16°C . Duração de 27 dias

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

Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 12,5%Vol. . pH: 3,40

Acidez Total: 5,9 g ác. Tartárico/L

Açúcar residual: 0,4 g/L

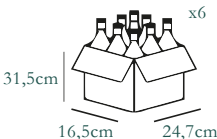
FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa

0,75L

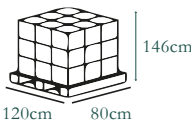


Caixa



Palete (euro)

8 camadas  
96 caixas



5 600203 961730



15600203961096



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

www.quintadonasancha.pt