

QUINTA DONA

SANCHA

DONA SANCHA

Rosé

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região: Dão . Sub-região: Silgueiros

Ano: 2024

Castas: Jaen, Tinta Pinheira, Baga e Tinto Cão

NOTAS DE PROVA:

Cor: Rosa/Salmão

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: 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: 22 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

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

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

Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 12%Vol. . pH: 3,34

Acidez Total: 6,0 g ác. Tartárico/L

Açúcar residual: 0,6 g/L

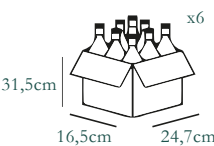
FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa

0,75L

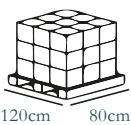


Caixa



Palete (euro)

8 camadas
96 caixas



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

www.quintadonasancha.pt