

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

CASTAS

100% Arinto

NOTAS DE PROVA

Cor citrina brilhante. Aroma delicado e elegante, com destaque para notas minerais (silex e grafite), frutos tropicais (ananás e litchia) e sugestões a frutos secos. Na boca, revela uma acidez viva e bem equilibrada. O seu final é longo e persistente.

VINHA

As vinhas da Quinta de Pancas localizam-se numa sequência de colinas e vales, protegidas pela Serra de Montejunto. Os solos são argilo-calcários neutros de textura fina. O clima é mediterrânico com influência atlântica. As uvas que deram origem a este vinho provêm da Parcela 27 (vinhas com 21 anos de idade). Esta parcela está virada a nordeste com orientação N-S, o que implica uma menor exposição solar, traduzindo-se em maturações mais lentas e em vinhos com maior frescura.

VINDIMA 2014

O ano de 2014 registou um inverno com muita pluviosidade e temperaturas amenas (exceto em dezembro onde as mínimas foram abaixo da média dos últimos anos). Na primavera e no verão, as temperaturas moderadas resultaram numa maturação mais lenta que o habitual o que favoreceu a acidez da uva. O arinto foi vindimado no dia 8 de setembro, antes do início das chuvas. As uvas entraram na adega com um grau provável de 11% e pH 3 g/L, ou seja com uma grande frescura e muito equilibradas.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas à mão, para caixas de 15kg, e descarregadas diretamente para a prensa, inteiras e com engaço. Os mostos foram separados (segundo critérios qualitativos) e sujeitos a uma decantação a baixa temperatura. Após terem atingido a limpidez necessária, os mostos, realizaram a fermentação em barricas novas e usadas de carvalho francês. Uma percentagem deste vinho (30%) iniciou a fermentação em cubas de inox e finalizou em barricas. O vinho estagiou 10 meses sob as borras finas, com 6 meses de "battonage". Foram produzidas 3.015 garrafas.

HARMONIZAR/SERVIR

A companhia perfeita para pratos elaborados de peixes (particularmente bacalhau), carnes brancas ou aves e queijos de sabor intenso. Servir à temperatura de 10-12°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 12,5%
Acidez Total 6,7 g/l
pH 3,40
Açúcares Totais 1,1 g/l

