

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

CASTAS

35% Petit Verdot; 35% Touriga Nacional; 30 % Cabernet Sauvignon

NOTAS DE PROVA

De cor granada intensa, apresenta uma aroma complexo dominado por notas terrosas, minerais e especiarias. Na boca revela grande estrutura e frescura, com taninos intensos e sedosos. Final longo e persistente a prometer bom potencial de envelhecimento.

VINHA

As uvas que deram origem a este vinho provêm exclusivamente das vinhas da Quinta de Pancas, situada em Alenquer. As vinhas encontram-se numa sequência de colinas e vales, protegidas pela Serra de Montejunto. Os solos são argiloso-calcários neutros, de textura fina. O clima é mediterrânico com influência atlântica. O Cabernet Sauvignon vem da parcela 6, a Touriga Nacional do talhão 1, o Petit Verdot da parcela 23.

VINDIMA 2011

O ano de 2011 foi marcado por um inverno ameno mas chuvoso. A primavera registou uma temperatura média acima dos últimos anos, originando maior vigor vegetativo da videira. O verão foi muito quente e seco, obrigando a planta a obter água das reservas no solo. As condições para o desenvolvimento dos cachos foram as ideais. Em meados de agosto, a maturação estava mais avançada que o habitual, em consequência do calor e da presença de água no solo. As amplitudes térmicas registadas entre as noites frescas e os dias quentes deram origem a uvas de grande qualidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vinificadas separadamente com uma curta maceração a frio. Fermentaram a uma temperatura controlada de 28°C, durante 8 dias, com um regime diário de "deléstage" e remontagens manuais. A fermentação malolática ocorreu em cubas de inox, exceto o lote do Petit Verdot que ocorreu em barricas de Carvalho Francês. Os vinhos tiveram um estágio em barricas de carvalho francês (100% novas) durante 20 meses. O lote final foi elaborado após uma seleção qualitativa, confirmada por inúmeras provas.

HARMONIZAR/SERVIR

A companhia perfeita para a boa gastronomia, em especial pratos de caça e assados de carne. Servir à temperatura de 18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14%
Acidez Total 5,9 g/l
pH 3,71
Açúcares 3,4 g/l

PRÉMIOS

Wine Advocate/ Robert Parker - 91 Pontos
Wine Enthusiast Magazine - 93 Pontos



Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,3 Kg	8,1 Kg	528	88	744 kg	560 2166010289	2 560 2166010290