



Quinta
de
Pancas
COMPANHIA DAS QUINTAS

Quinta de Pancas Seleção do Enólogo 2007



FICHA TÉCNICA

Produtor Quinta de Pancas
Tipo Tinto
País Portugal
Região Lisboa / Alenquer (Regional)
Enólogo João Corrêa e Nuno do Ó
Quantidade Produzida 17000

CASTAS

Touriga Nacional - 50 %
Cabernet Sauvignon - 30 %
Alicante Bouschet - 20 %

ANÁLISE

Teor Alcoólico 13,30%
Acidez Total 5,90g/l
PH 3,44
Açúcares Redutores 3,00g/l

VINIFICAÇÃO

Fermentação a temperatura controlada de 28 °C.

NOTAS DE ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi. Nariz elegante e complexo com notas de pimenta, fumo e chocolate. Aromas finos de frutos silvestres. Na boca é fresco, de grande estrutura, notas vegetais a dar grande vitalidade e um final longo.

SERVIR COM

É especialmente recomendado para carnes assadas, massas e caça.

NOTAS

Conservação: Deitada à temperatura constante de 15°C. Servir à temperatura 18°C.

PRODUTOR

Quinta de Pancas,
Companhia das Quintas Vinhos SA.
Quinta da Romeira de Cima, Apartado 767, 2670-678 Bucelas
Telefone 219 687 380
Fax 219 687 399
Email geral@companhiadasquintas.pt

PROVA DA SAFRA 2009.

Lascas de bacalhau com camarão. Jantar em 21/08/2013.