

<http://www.vincivinhos.com.br/product.aspx?idDept=0&idProduct=0409010>



## Quinta de Pancas Reserva 2001

Produtor: Quinta de Pancas

País: Portugal

Região: Alenquer

Safra: 2001

Tipo: Tinto

Volume: 750 ml



**por: R\$ 75,60** (Vino! R\$ 33,50)

### MAIS DETALHES

Cor rubi de grande intensidade. O aroma é denso, profundo, complexo, com notas apimentadas de frutos vermelhos, arbustos silvestres, chocolate e com madeira muito bem integrada. Na boca, é vivo, redondo, com aromas de frutos maduros. Encorpado, com taninos suaves, final macio e elegante.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Produtor:** Quinta de Pancas

**País:** Portugal

**Região:** Alenquer

**Safra:** 2001

**Tipo:** Tinto

**Volume:** 750 ml

**Uva:** Cabernet Sauvignon, Aragonês (tempranillo), Syrah e Touriga Nacional

**Vinhedos:** Localizados na região de Estremadura

**Vinificação:** Fermentação em cubas de aço inoxidável, com controle de temperatura. Maceração de 2 a 3 semanas.

**Maturação:** Permanece 10 meses em barricas de carvalho (80% francês e 20% americano).

**Temperatura de Serviço:** 18 a 20°C

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Corpo:** encorpado

**Sugestão de Guarda:** até 10 anos

**Combinações:** Bacalhau assado, carnes, carne de porco, queijos fortes

*Aperitivo: Pão de massa folhada com azeites extra-virgem Esporão, Filippo Berio e Gallo.  
Principal: Filé de Panga grelhado com legumes. Almoço em 23 de janeiro de 2010.*