

<http://www.vincivinhos.com.br/product.aspx?idDept=0&idProduct=0404020>

Quinta de Pancas Cabernet Sauvignon 2002



Produtor: Quinta de Pancas

País: Portugal

Região: Alenquer

Safra: 2002

Tipo: Tinto

Volume: 750 ml

WS 88 (99) - R.Vinhos 15,5



R\$ 39,48 (Vino! R\$ 21,95)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Produtor: Quinta de Pancas

País: Portugal

Região: Alenquer

Safra: 2002

Tipo: Tinto

Volume: 750 ml

Uva: Cabernet Sauvignon

Vinhedos: Localizados na região de Estremadura

Vinificação: Fermentação em cubas de aço inoxidável, com controle de temperatura entre 26° e 27°C. Maceração de 2 a 3 semanas.

Maturação: Envelhece 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Temperatura de Serviço: 18 a 20°C

Teor Alcoólico: 13,5%

Corpo: encorpado

Sugestão de Guarda: até 7 anos

Combinações: Carnes, cordeiro, robalo assado, queijos curados

MAIS DETALHES

Talvez o mais hábil produtor de Cabernet Sauvignon de Portugal, Quinta de Pancas elabora este tinto de grande tipicidade em um estilo fresco e vivo, com ótimo bouquet, acompanhando muito bem comida.

Salmão grelhado ao molho de amêndoas e ao molho de cogumelos RDU, acompanhados por risoto de camarão. Almoço em 30 de janeiro de 2010 para conversa sobre futuro Estacionamento.