



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

CASTAS

45% Touriga Nacional; 40% Alicante Bouschet; 15% Petit Verdot

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. O aroma é complexo e intenso, com destaque para a fruta madura e notas de especiarias (pimenta e tabaco). Na boca revela grande estrutura, boa acidez e taninos firmes mas sedosos. O seu final é longo e persistente, onde se confirmam as notas aromáticas.

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. O clima é mediterrânico com influência atlântica. Os solos são argiloso-calcários neutros de textura fina. A Touriga Nacional vem da parcela 1, o Alicante Bouschet da parcela 19 e o Petit Verdot da parcela 23.

VINDIMA 2012

O ano de 2012 registou um inverno e primavera com baixas pluviosidades e temperaturas amenas. A maturação foi irregular devido ao calor e à pouca água disponível nos solos. O tempo quente e seco continuou durante o mês de agosto e setembro, sem complicações para a vindima. O Alicante Bouschet teve uma paragem na maturação, pelo que foi apanhado ainda com ácidos por degradar mas com grau de álcool provável elevado. 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 da Touriga Nacional que ocorreu em barricas de Carvalho Francês. O Alicante Bouschet por sua vez, estagiou nas massas em "cuvaison" durante 2 meses. Os lotes destes vinhos estagiaram em barricas (50% novas) durante 20 meses. O lote final foi elaborado após uma seleção qualitativa, confirmada por inúmeras provas.

HARMONIZAR/SERVI- R

Acompanhar com pratos de caça, carnes vermelhas e assados. Servir à temperatura de 18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14,5%
Acidez Total 5,46 g/l
pH 3,65
Açúcares 5,5 g/l

PRÉMIOS

Wine Advocate/Robert Parker – 89 Pts

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	760 Kg	560 2166 010371	2 560 2166010375



Companhia das Quintas | Av. Eng. Arantes e Oliveira nº5 r/c D/E, 1900-221 Lisboa, Portugal | Tlf: (+351) 219 687 380
Fax: (+351) 219 687 399 | Email: geral@companhiadasquintas.pt | Website: www.quintadepancas.com



Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.