

## Casa de Pancas Selecção do Enólogo Branco 2014



**Safra** 2014

**Conteúdo** 750 ml

**Tipo** Branco

**Classificação** Seco

*Anotações*

### Composição

**Uva** Arinto (40%), Fernão Pires (40%), Vital (15%) e Sauvignon Blanc (5%)

**Teor Alcoólico** 13%

**Estimativa de Guarda** 3 anos

**Amadurecimento** Estágio parcial de 6 meses em barricas de carvalho francês.

### Terroir

**País** Portugal

**Região** Lisboa

**Vinícola** Quinta de Pancas

### Sommelier Wine

**Visual** Amarelo-palha.

**Olfativo** Frutas brancas, pêssego, com notas cítricas e nuances de ervas finas.

**Gustativo** Leve, frutado, com acidez delicada, toque mineral e sutis notas de tosta.

**Harmonização** Posta de salmão grelhado, feijoada de frutos do mar, galeto recheado, risoto de polvo, quesadilla caprese, moqueca.

### Serviço

**Decantação** 15 minutos.

**Temperatura de Serviço** 10 °C

**Estimativa de Guarda** 3 anos



*Vinícola*

Quinta de Pancas

*Safra 2014. Almoço em 15/01/2017.*