

QUINTA DONA SANCHA

QUINTA
DONA SANCHA
Cerceal-Branco

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região: Dão . **Sub-região:** Silgueiros

Ano: 2021

Castas: Cerceal-Branco

NOTAS DE PROVA:

Cor: Limão

Nariz: Discreto, madeira evidente bem casada sem se sobrepor ao vinho, apresenta notas de mel e marmelo

Boca: Complexo, com a acidez bem presente, untuoso com final longo e persistente

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Localização da vinha: 290m de altitude, virada a Sul, Silgueiros

Idade/produção por hectare: 36 anos, 6000 kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 27 de setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em barricas de carvalho francês e cuba de inox . Temperatura controlada entre 14°-16°C . Duração de 28 dias

Estágio: 6 meses em barricas de carvalho francês de 500L - 50%
12 meses em garrafa


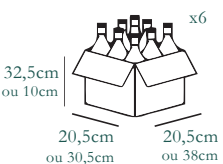
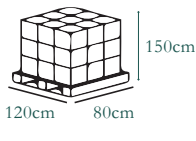
Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 13%Vol. . **pH:** 3,15

Acidez Total: 6,51 g ác. Tartárico/L

Açúcar residual: 0,8 g/L

FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa	Caixa	Palete (euro)
0,75L		4 ou 12 camadas 96 caixas
		



Assim eram os antigos, olhavam e viam o milagre que a vinha iria dar...

www.quintadonasancha.pt