

QUINTA DONA SANCHA

DONA SANCHA
Rosé

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2021

Castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz

NOTAS DE PROVA:

Cor: Rosa/Salmão pálido

Nariz: Notas de fruta vermelha, groselha, toranja e com algumas notas florais como rosas

Boca: Fresco, untuoso com final de boca seco e persistente

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Localização da vinha: 300m de altitude, virada a Sul, Silgueiros

Idade/produção por hectare: 33 anos, 8000kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 23 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 14°-16°C . Duração de 29 dias

Estágio: 6 meses em cubas de inox . 2 meses em garrafa


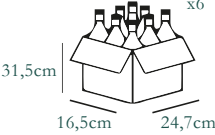
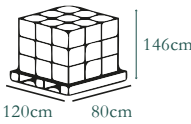
Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 12,5%Vol. . **pH:** 3,16

Acidez Total: 5,93 g ác. Tartárico/L.

Açúcar residual: 0,3 g/L.

FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa	Caixa	Palete (euro)
0,75L		8 camadas 96 caixas
		



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

www.quintadonasancha.pt