

QUINTA DONA SANCHA

DONA SANCHA Tinto

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Ano: 2021

Castas: Jaen, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro

NOTAS DE PROVA:

Cor: Rubi

Nariz: Fruta preta e compota, um lado vegetal proveniente do Jaen

Boca: Fresco, com taninos finos e alguma especiaria. Estrutura média, final longo e persistente

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Localização da vinha: 325m de altitude, virada a Este, Silgueiros

Idade/produção por hectare: 26 anos, 8000kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 5 de Setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox . Temperatura controlada entre 22°-24°C. Duração de 16 dias

Estágio: 12 meses em cubas de inox . 6 meses em garrafa

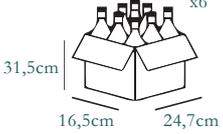
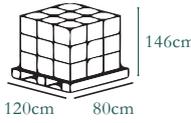
Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 13,5%Vol. . **pH:** 3,44

Acidez Total: 6,21 g ác. Tartárico/L.

Açúcar residual: 0,4 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