QUINTA DONA
SANCHA

QUINTA DONA SANCHA
Cerceal-Branco

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região: Dão **. Sub-região**: Silgueiros
Ano: 2023
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: 38 anos, 8000kg/ha
Sistema de condução: Guyot Duplo
Densidade: 4000 pés/ha
Clima: Temperado mediterrânico com influência atlântica
Solo: Granítico
Data de Colheita: 29 de agosto
Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg
Vinificação: Fermentação em cuba de inox **.** Temperatura controlada entre 14º-16ºC **.** Duração de 27 dias
Estágio: 6 meses em barricas de carvalho francês de 500L - 50% **.** 12 meses em garrafa
Caraterísticas Físico-químicas:
Álcool: 13,5% Vol. **. pH**: 3,42
Acidez Total: 5,96 g ác. Tartárico/L
Açúcar residual: 0,8 g/L

FICHA LOGÍSTICA

Garrafa	**Caixa**	**Palete** (euro)
0,75L	x6	
5600203961693	5600203961327	
1,5L		
5600203961709		



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

www.quintadonasancha.pt