QUINTA DONA
SANCHA

QUINTA DONA SANCHA
Vinha do Mosteiro
Branco

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região: Dão . **Sub-região**: Silgueiros
Ano: 2019
Castas: Field blend vinhas velhas, castas autóctones da região

NOTAS DE PROVA

Cor: Limão cristalino
Nariz: Complexo com notas características das castas
Boca: Seco, fresco com a acidez bem vincada, untuoso, longo e persistente com mineralidade muito presente

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Localização da vinha: 350m de altitude, virada a Sul, Silgueiros
Idade/produção por hectare: Mais de 50 anos, 8000kg/ha
Sistema de condução: Guyot Duplo
Densidade: 4000 pés/ha
Clima: Temperado com influência atlântica
Solo: Granítico
Data de Colheita: 7 de setembro
Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg
Vinificação: Fermentação em cubas de inox**.** Temperatura controlada entre 14º-16ºC **.** Duração de 31 dias
Estágio: 1 ano em tonel de madeira . 6 meses em cubas de inox . 5 anos em garrafa
Caraterísticas Físico-químicas:
Álcool: 13% Vol. **. pH**: 3,24
Acidez Total: 6,57 g ác. Tartárico/L
Açúcar residual: 0,4 g/L

FICHA LOGÍSTICA

Garrafa	**Caixa**	**Palete** (euro)
0,75L	x2	
5600203961426	15600346780059	



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

www.quintadonasancha.pt