



Quinta
de
Pancas
COMPANHIA DAS QUINTAS

Pancas 2008



FICHA TÉCNICA

Produtor Quinta de Pancas
Tipo Tinto
País Portugal
Região Lisboa / Alenquer (Regional)
Enólogo João Corrêa e Nuno do Ó
Quantidade Produzida 160000

CASTAS

Touriga Nacional - 35 %
Cabernet Sauvignon - 35 %
Alicante Bouschet - 30 %

ANÁLISE

Teor Alcoólico 13,60%
Acidez Total 5,60g/l
PH 3,50
Açúcares Redutores 2,60g/l

VINIFICAÇÃO

Fermentação a temperatura controlada de 28 °C

NOTAS DE ESTÁGIO

Estágio de 9 meses em barricas carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi. Aroma: Nariz intenso com notas de especiarias, compota e menta. Paladar: Boca volumosa, estruturada e suave com final longo na fruta.

SERVIR COM

Recomendado para acompanhar carnes grelhadas, massas e queijos.

NOTAS

Conservação: Deitada à temperatura constante de 15°C Consumo: Beber à temperatura de 18°C

PALETIZAÇÃO

Nº Garrafas por caixa: 6
Peso da Garrafa: 1,2530 kg
Dimensões da Garrafa: 7,34x32,5
Nº Caixas por Palete: 100
Nº Fiadas por palete: 4
Nº Caixas por Fiada: 25
Peso da Caixa: 7,6985 kg
Dimensões da Caixa: 22,7x15,5x30,0
Tipo de Palete: euro
Dimensões da Palete: 80x20x146
Peso da Palete: 799,85 kg
EAN: 560 2166 01326
ITF: 2 560 2166 010320

PRODUTOR

Quinta de Pancas,
Companhia das Quintas Vinhos SA.
Quinta da Romeira de Cima, Apartado 767, 2670-678 Bucelas
Telefone 219 687 380
Fax 219 687 399
Email geral@companhiadasquintas.pt

PROVA DA SAFRA 2010.

Patê de truta defumada e saladas. Jantar em 23/01/2014.