

# QUINTA DE PANCAS



17°

PANCAS TINTO 2018

Tinto | Lisboa

Ref. 13.35

CASTAS: 30% Cabernet Sauvignon; 30% Syrah; 20% Touriga Nacional; 20% Castelão.

VINIFICAÇÃO: As uvas, foram transportadas para a adega e processadas de imediato, desengace total e esmagamento muito suave. Cada variedade foi vinificada separadamente com regime diário de 1 remontagem manual diária e remontagens automáticas durante a fermentação alcoólica em cubas de aço inox a temperatura até 28°C.

NOTAS DE PROVA: De cor ruby jovem apresenta um aroma intenso com notas de frutos vermelhos confitados, menta e notas de especiarias. Com boa estrutura apresenta um final frutado e prolongado.

Recomendado para acompanhar massas, queijos e carnes grelhadas.

---

Formatos Disponíveis: 75cl

---

Teor Alcoólico: 13,5 %

---

Informações Logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,20 Kg

Peso da caixa: 7,20 Kg

EAN: 5602166010326

ITF: 15602166010323

---