

QUINTA DE PANCAS



17°

91 PT
Wine Enthusiast

QUINTA DE PANCAS SPECIAL SELECTION MERLOT 2016 TINTO

Tinto | Lisboa

Ref. 13.37

Casta: 100% Merlot

Vinificação: As uvas foram vinificadas com uma curta maceração a frio. Fermentaram a uma temperatura controlada de 26°C, durante 8 dias, com um regime diário de "deléstage" e remontagens manuais. A fermentação malolática ocorreu em cubas de inox. O vinho estagiou em barricas (50% novas) durante 12 meses ao qual se seguiu um prolongado estágio em garrafa. Notas de Prova: De cor vermelho vivo e intenso, o seu aroma é envolvente e característico com destaque para o cassis e frutos do bosque. Na boca apresenta se estruturado e equilibrado confirmando as notas de frutos do bosque e vegetal complexo elegante e com taninos presentes a prometer bom potencial de garrafa.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 14,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 90 caixas de madeira de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1,35 Kg

Peso da caixa: 5,20 Kg

EAN: 560 2166 030126

ITF: 1 560 2166030123