

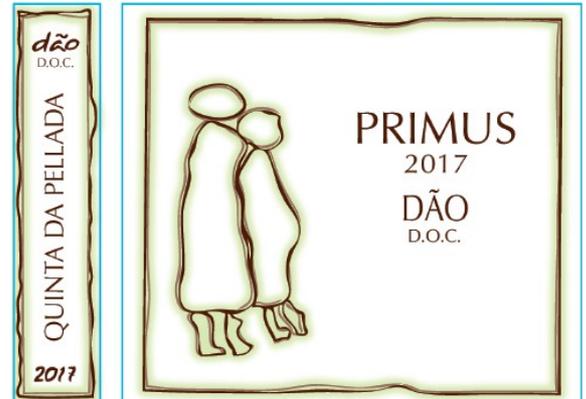
Quinta da Pellada Primus 2017

Tipo de solo: granítico com linhas de argila e areia

Vinhas: Vinhas com cerca de 65 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: 19 castas misturadas (*field blend*) como Encruzado, Cercial, Bical, Verdelho, Málvasia, Terrantez, Cachorrinho, Douradinha, etc...



Vinificação:

O ano vitícola de 2017 ficou marcado por um Inverno seco, com níveis de precipitação muito inferiores à média dos últimos 30 anos. Seguiu-se uma Primavera quente e seca, com ondas de calor que se prolongaram até ao início do Verão. Com a subida das temperaturas médias e a ausência de precipitação, a videira evidenciou um avanço na fenologia de cerca de 15 dias, desde o abrolhamento até ao Pintor. Esta situação manteve-se durante o Verão o que originou um início precoce de vindima, sendo particularmente intensa e de muito curta duração.

Após 24 horas de contacto pelicular no dia da vindima seguiu-se uma fermentação muito lenta, primeiro em inox e depois em barricas usadas. Estagiou 9 meses em ovo de cimento com a borra fina, sempre atestado, sem adições sucessivas de sulfuroso. Foi posteriormente engarrafado, tendo feito o restante estágio em garrafa, procurando uma excelência no envelhecimento. Este vinho só foi para o mercado depois de anos 2 de estágio.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 6,12 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,26

SO₂ livre: 30 mg/dm³

SO₂ total: 58 mg/dm³