

Quinta da Pellada Carrocel 2011

Notas de Prova:

Um vinho desconcertante pela intensidade e elegância. Tem uma bela cor rubi. O aroma é cheio de personalidade, com aromas de frutos silvestres e notas de ameixa e cereja escura. O paladar é firme, apoiada por uma boa acidez e taninos macios. Muito fresco, com sabor de fruta pura.

Tipo de solo: granítico com linhas de argila e areia

Vinhas: Vinhas com cerca de 85 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot & Royat

Castas: Touriga Nacional

Vinificação:

O ano de 2011 teve uma maturação muito longa e equilibrado. A colheita foi realizada a 26 de Setembro. As uvas foram vinificadas respeitando toda a sua natureza, em cubas de inox com maceração total de até 12 dias. A fermentação malolática e envelhecimento foi feito em tonéis de madeira 2 anos durante 14 meses.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,0% vol.

Acidez Volátil: 0,72 g/dm³ ácido acético

Acidez Total: 4,95 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,72

SO₂ livre: 25 mg/dm³

SO₂ total: 40 mg/dm³

