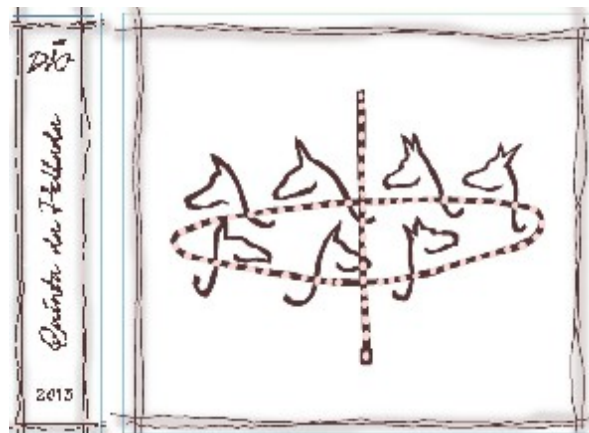


Quinta da Pellada Carrocel 2018

Tasting Notes:

Um vinho desconcertante pela intensidade e elegância. Tem uma bela cor rubi. O aroma é muito fino e complexo. O paladar é firme, apoiada por uma boa acidez e taninos macios. Muito fresco, com sabor de fruta pura.

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



Tipo de solo: granítico com linhas de argila e areia.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: 100% Touriga Nacional de clones antigos do talhão 5 da Quinta da Pellada

Vinificação:

O ano de 2018 foi um ano fresco até Agosto, com o Julho mais fresco da história do séc. XXI. No entanto, nos primeiros dias de Agosto verificou-se uma forte subida de temperatura: 4 de Agosto foi o dia mais quente do século XXI (até à data), tendo a maturação das uvas prosseguido lentamente durante o mês de Setembro. Devido ao stress hídrico imposto, as plantas originaram mostos com pouca graduação alcoólica e boa maturação fenólica, com bastante complexidade e mineralidade.

As uvas criteriosamente seleccionadas por vindima manual para caixas. Foram vinificadas respeitando toda a sua natureza, em cubas de inox com maceração total de 12 dias.

A fermentação malolática e envelhecimento foi feito em tonéis de madeira 2 anos durante 24 meses.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13.2%vol.

Acidez total: 6.03 g/dm³

Sulfuroso livre: 28 mg/dm³

Sulfuroso total: 60 mg/dm³