

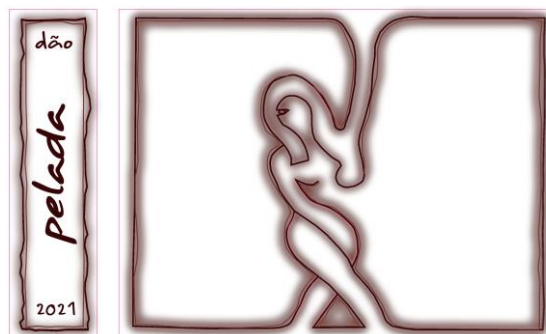
Pelada 2021

Vinhas: Vinhas com 70 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 550 m de altura.

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

Tipo de Poda: Guyot

Castas: 70% vinha velha do field blend, (identificamos 48 castas diferentes), da Quinta da Pellada e 30% Touriga Nacional.



Este vinho resulta da tentativa de recreação do Pelada 2003, em que, já na altura se pretendia demonstrar o carácter de elegância e equilíbrio dos vinhos do Dão.

Uma parte do lote é originário dos talhões Alto e Meio, da vinha velha (70 anos) da Quinta da Pellada onde existe um grande património genético, sem predominância de nenhuma casta. A outra parte do lote provém da Touriga Nacional do talhão 5 da Quinta da Pellada.

Vinificação:

O ano vitícola 2021 no Dão ficou marcado por um Inverno seco e a chuva que caiu no início da Primavera permitiu obter algumas reservas de água no solo, que apoiaram a planta durante os meses secos de Primavera e Verão. As vinhas plantadas a altitudes mais elevadas tiveram uma maturação mais lenta do que as demais e os seus vinhos apresentaram boa acidez. A vindima foi feita nos primeiros dias de Setembro.

As uvas foram vinificadas respeitando toda a sua natureza. A fermentação espontânea, obviamente com leveduras indígenas, decorreu em lagar inox, seguindo-se um estágio de 36 meses em três cascos de carvalho, 400L, de segunda/terceira utilização. Engarrafamento direto por gravidade.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,3% vol.

Acidez total: 6,0 g/dm³

pH: 3,72

Sulfuroso livre (no engarrafamento): 28 mg/dm³

Sulfuroso total (no engarrafamento): 60 mg/dm³