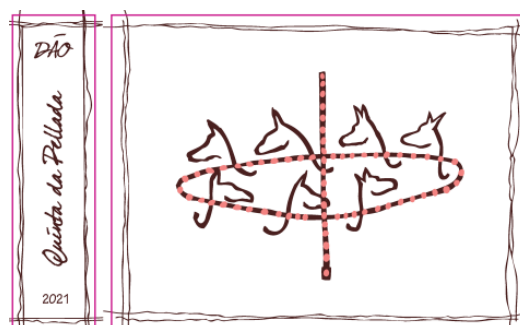


Quinta da Pellada Carrocel 2021

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:

2021 teve um inverno muito frio com neve em altitudes médias e terminou com muita chuva. A brotação iniciou-se em Abril e a Primavera foi amena com algum granizo no Dão. O verão foi frio e a maturação das uvas foi mais lenta que o habitual, aumentando a concentração de acidez. A colheita foi longa, com um aumento de produção face a 2020 mas com maior frescura e acidez natural.

As uvas criteriosamente seleccionadas por vindima manual para caixas. Foram vinificadas respeitando toda a sua natureza.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13.1%vol.

Acidez total: 6.23 g/dm³

pH: 3.71

Sulfuroso livre: 28 mg/dm³

Sulfuroso total: 60 mg/dm³