

Quinta da Pellada Alfrocheiro 2016

Tasting Notes:

Cor muito intensa e viva. O aroma mostra grande complexidade, com ameixas e aromas de frutas vermelhas. Muito elegante no palato, com grande estrutura, firme frescura e com taninos aveludados. É subtil, com sabores de frutas intensos e impressionante acidez.



Tipo de solo: granítico com linhas de argila e areia

Vinhas: Vinhas com 60 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: 100% Alfrocheiro

Vinificação:

O ano vitícola 2016 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 Verão. Sendo um ano precoce, em Julho, a vinha já se encontrava na fase de pintor, tendo a vindima começado uma semana mais cedo do que no ano anterior.

Após uma criteriosa seleção na vinha, as uvas foram vinificadas respeitando toda a sua natureza.

A fermentação decorreu em lagar inox com temperatura controlada (28º a 31º C). Cuvaíson durante 18 dias a que se seguiu um estágio de 14 meses em cascos de carvalho allier.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,3%vol.

pH: 3,75

Acidez total: 5,72g/dm³

Sulfuroso livre: 28 mg/dm³

Sulfuroso total: 57 mg/dm³