

Quinta da Pellada Alto 2019

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: 100% vinha velha do field blend, (identificamos 48 castas diferentes), da Quinta da Pellada das parcelas “Alto”.

Alto - como o nome indica, esta parcela está localizada nas cotas mais elevadas. Aqui há uma predominância das Castas Jaen, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Tinta Carvalha, Bastardo, entre outras com reduzida expressão com a Touriga Nacional, Português Azul e Negro Mouro .

Vinificação:

O ano vitícola 2019 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. 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.

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: 13,4%vol.

Acidez total: 5.78 g/dm³

pH: 3,76

Sulfuroso livre (no engarrafamento): 28 mg/dm³

Sulfuroso total (no engarrafamento): 60 mg/dm³