

Ficha Técnica Pape 2020

Notas de Prova:

Cor rubi intensa, muito concentrado no aroma, estilo moderno e vigoroso. Na boca, notas de compota e de caça em que as notas tostadas finais nos deixam uma agradável lembrança. Taninos finos e de boa qualidade, tudo muito bem proporcionado, conferindo-lhe uma grande complexidade.



Tipo de solo: granítico com linhas de argila e areia

Vinhas: Vinhas com 50 e 70 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

O Outeiro foi adquirido ao antigo dono da Casa da Passarela em 2002, tendo sido este ano o primeiro PAPE.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: 50% Touriga Nacional da vinha Passarela-Outeiro e 50% da Quinta da Pellada, Baga e field blend da vinha velha.

Vinificação:

O ano vitícola de 2020 por um Inverno, por níveis de precipitação superiores à média dos últimos anos. Seguiu-se uma Primavera quente e seca, com ondas de calor que se prolongaram até ao início do Verão. Com a subida das temperaturas médias e a ausência de precipitação, a videira evidenciou um avanço na fenologia de cerca de 8 dias, desde o abrolhamento até ao Pintor. Esta situação manteve-se durante o Verão o que originou um início precoce de vindima, sendo particularmente intensa e de muito curta duração.

A vindima é manual, a nossa vinificação tradicional e estágio de 30 meses em barricas usadas de 400L.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,4% vol.

Acidez Total: 6,40 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,71

SO₂ livre (no engarrafamento): 30 mg/dm³

