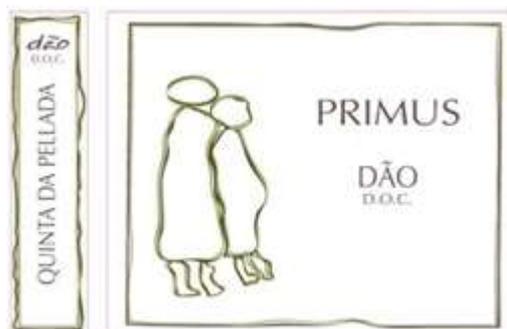


Quinta da Pellada Primus 2023

Tasting Notes:

O perfil fresco e mineral, complexo no aroma, apresenta notas cítricas e florais que se combinam na perfeição com um forte perfil mineral. Tenso e vibrante na boca, com uma acidez bem presente, impressiona pela leveza que demonstra apesar do excelente volume de boca.



Tipo de solo: granítico com linhas de argila e areia

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

Castas: 19 castas misturadas (*field blend*) como Encruzado, Cercial, Bical, Verdelho, Málvasia, Terrantez, Cachorrinho, Douradinha, etc...

Vinificação:

O ano vitícola 2023 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.

A vindima decorreu em Setembro com tempo quente e seco.

Após 24 horas de contacto pelicular no dia da vindima seguiu-se uma fermentação muito lenta, primeiro em inox e depois em barricas usadas. Estagiou 9 meses em ovo de cimento com a borra fina, sempre atestado, sem adições sucessivas de sulfuroso. Foi posteriormente engarrafado, tendo feito o restante estágio em garrafa, procurando uma excelência no envelhecimento. Este vinho só foi para o mercado depois de anos 2 de estágio.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,2% vol.

Acidez Total: 6,05 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,32

SO₂ livre: 28 mg/dm³

SO₂ total: 58 mg/dm³

PVP – 46.95€