

Quinta da Pellada Primus 2024

Notas de prova:

Aromático, mineral com fruta tropical fresca e algumas notas cítricas. Suave e fresco no paladar com um equilíbrio elegante de fruta e acidez que proporciona um final longo.

Solo: base de granito com linhas de arenoso argiloso

Vinhas com 90 anos, localizadas a 500 m de altitude.

Tipo de poda: Guyot

Castas: field blend de vinha velha – Encruzado, Cerceal, Bical, Verdelho, Malvasia, etc....

Vinificação:

A vindima de 2024 passou por um inverno longo e rigoroso com chuva relativamente intensa, seguido de um verão ameno com alguns dias de calor intenso. Foi um bom ano, com acidez equilibrada, capaz de manter a frescura e a elegância que caracterizam os vinhos da Quinta da Pellada.

Decantação natural com adição mínima de sulfuroso, antecedeu a transfega do mosto, que manteve a turbidez suficiente para iniciar a fermentação. O vinho passou por uma fermentação lenta (de aproximadamente três meses) usando leveduras indígenas em ovos de cimento. Estágio "sur lie" em barricas de carvalho francês usadas, antes da garrafa. O vinho foi engarrafado diretamente sem filtração.

