

Quinta da Pellada 2017

Vinhas: Vinhas com 71 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 de 2017 ficou marcado por um Inverno seco, com níveis de precipitação muito inferiores à média dos últimos 30 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 15 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.

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 24 meses em três cascos de carvalho, 400L, de segunda/terceira utilização. Engarrafamento direto por gravidade.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,2%vol.

Acidez total: 6,03 g/dm³

pH: 3,72

Sulfuroso livre (no engarrafamento): 28 mg/dm³

Sulfuroso total (no engarrafamento): 60 mg/dm³