

Quinta da Pellada Carrocel 2012

Notas de Prova:

Um vinho desconcertante pela intensidade e elegância. Tem uma bela cor rubi. O aroma é cheio de personalidade, com aroma floral. O paladar é firme, apoiada por uma boa acidez e taninos macios. Muito fresco, com sabor de fruta pura.

Tipo de solo: granítico com linhas de argila e areia

Vinhas: Vinha com 45 anos plantada com o clone antigo e muito pouco produtivo, proveniente da vinha velha (field blend com 70 anos).

5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: Touriga Nacional

Vinificação:

O ano de 2012 ficou marcado pelas baixas temperaturas, o que permitiu um crescimento adequado e equilibrado da vegetação. O período de maturação foi menos quente do que o habitual e as temperaturas frescas permitiram que as uvas apresentassem uma boa acidez total, factor essencial para um palato fresco e equilibrado.

A colheita foi realizada a 26 de Setembro. As uvas foram vinificadas respeitando toda a sua natureza, em cubas de inox com maceração total de até 12 dias. A fermentação malolática e envelhecimento foi feito em tonéis de madeira (400L) com 2/3 anos de utilização, durante 30 meses.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,0% vol.

Acidez Volátil: 0,70 g/dm³ ácido acético

Acidez Total: 5,35 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,75

SO₂ livre no engarrafamento: 25 mg/dm³

SO₂ total: 40 mg/dm³

