

Ficha Técnica Pape 2012

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 20 a 60 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: 50% Touriga Nacional de vinha Passarela-Outeiro e 50% do field blend da vinha Pellada.

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 vindima decorreu durante o mês de Setembro.

Depois de uma selecção criteriosa, quer na vinha quer na adega, a fermentação decorreu em lagar de inox, com temperatura controlada (28º a 31º C). Cuvaizon durante 12 dias a que se seguiu um estágio de 14 meses em cascos de carvalho allier.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,2% vol.

Acidez Total: 5,75 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,71

SO₂ livre: 30 mg/dm³

SO₂ total: 60 mg/dm³