

## Pape 2007 - Magnum

**Produtor:** Quinta da Pellada

**Região:** Dão

**País:** Portugal

**Tipo:** Tinto

**Safra:** 2007

**Teor Alcoólico:** 13 Vol

Mais nova criação de Alvaro Castro, o genial enólogo e proprietário da Quinta da Pellada. Com uvas da Casa Passarela e da Quinta da Pellada, este potente tinto é complexo, mostrando especiarias e fruta madura. Na boca é amplo e longo, com ótima acidez. Muito elogiado e premiado em Portugal, desde sua primeira safra.

### Quinta da Pellada

**UVAS:**

(50%) de Baga, (50%) Touriga Nacional.

**VINHEDOS:**

"As uvas vem de dois vinhedos; Outeiro (ex casa da Passarela) e Pellada de ai o nome PAPE (PA - Passarela + PE - Pellada)"

**VINIFICAÇÃO:**

As uvas são co-fermentadas, uma fermentação tradicional a temperaturas baixas.

**SUGESTÃO DE GUARDA:**

Mais de 10 anos

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 18 a 20°C

**PRÊMIOS E NOTAS:**

Adega 17 PTS / 2007

Adega 91 PTS / 2008

