

Quinta da Pellada 2016

Produtor: Quinta da Pellada

Região: Dão

País: Portugal

Tipo: Tinto

Safra: 2016

Teor Alcoólico: 13 Vol

Corpo: Encorpado

O Quinta da Pellada tinto, um magnífico "Dão de Vinhedo", é a jóia do portfólio do talentoso Alvaro Castro. É elaborado com 45% de Touriga Nacional, 20% de Tinta Roriz, 10% de Jaen e o restante com uma coleção de castas de vinhas velhas, o que é muito comum na região do Dão. Revela um bouquet exuberante, cheio de camadas de frutas e um frescor delicioso. Recebeu 95 pontos de Robert Parker, que elogiou o "toque de delicadeza e elegância apesar de toda a potência" do vinho. Realmente impressionante!

Quinta da Pellada

UVAS:

Touriga Nacional (45%), Tinta Roriz (20%), Jaen (10%) e outras.

VINHEDOS:

A Região do Dão é enquadrada por três maciços montanhosos Buçaco, Caramulo e Serra da Estrela que a preservam dos ventos atlânticos e lhe facultam condições climatéricas muito especiais. É numa elevação junto a Vila Nova de Tazém, na sub-região da Serra da Estrela, que se situam as Quintas de Saes, Pellada e Outeiro.

VINIFICAÇÃO:

Tradicional com controle de temperatura. Leveduras selvagens.

MATURAÇÃO:

O estágio foi de 5 meses em carvalho Americano, seguido de engarrafamento.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Mais de 10 anos

SERVIÇO:

Carnes, cabrito e cordeiro.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 a 20°C

