

Quinta de Saes Reserva Estágio Prolongado 2017

Produtor: Quinta da Pellada

Região: Dão

País: Portugal

Tipo: Tinto

Safra: 2017

Teor Alcoólico: 13 Vol

Corpo: Encorpado

Quinta da Pellada é um dos grandes nomes do Dão, propriedade regida com maestria pela batuta de Alvaro Castro, produzindo alguns dos melhores vinhos do país. O Quinta de Saes Estágio prolongado, como indica o nome, estagia em barricas de carvalho por um longo período mas, devido à ótima qualidade do fruto e da madeira, o carvalho fica muito bem integrado, não superando a deliciosa e abundante fruta. Oferece uma excepcional relação qualidade/preço.

Quinta da Pellada

UVAS:

Touriga Nacional e Alfrocheiro (50%) e outras 28 uvas provenientes da região (50%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos próprios na Quinta de Saes. Vinhas com idade média de 50 anos.

VINIFICAÇÃO:

Vinificação dos cachos inteiros, realizada em lagares de pedra com fermentação espontânea.

MATURAÇÃO:

Maturado por 18 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso.

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 5 a 10 anos

SERVIÇO:

Carnes grelhadas e massas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 a 20°C

