

## Quinta da Pellada 2017

**Produtor:** Quinta da Pellada

**Região:** Dão

**País:** Portugal

**Tipo:** Tinto

**Safra:** 2017

**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

