Mistral

37313

Quinta da Pellada Casa 2017

Produtor: Quinta da Pellada
Região: Dão
País: Portugal
Tipo: Tinto
Safra: 2017
Teor Alcoólico: 13 Vol
Corpo: Encorpado

Verdadeiro ícone do Dão, este sublime tinto é uma das raras joias do portfólio dos talentosos Álvaro Castro e Maria Castro, sua filha. Elegante, sedutor, complexo, longevo e mais muitos outros adjetivos que ele merece, traduz toda a identidade da parcela Casa, que lhe dá origem. O vinhedo "Casa" caracteriza-se por ter um solo mais compacto com alguma argila ale?m do granito e a intensa presenc?a de quartzos rosa/branco. Sua exposic?a?o tem mais horas de sol por dia. Predominam castas como o Alfrocheiro, Touriga Nacional, Baga e Jaen. Com menos expressões encontramos outras como, Tinto Ca?o e Tinta Pinheira. O resultado é um vinho que reúne estrutura com elegância de uma forma única!

Quinta da Pellada

UVAS:
Field Blend (48 castas diferentes)

VINHEDOS:
Uvas provenientes do vinhedo próprio "Casa", localizado no Dão. Vinhas com 70 anos de idade média, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 550 m de altura.

VINIFICAÇÃO:
Uvas vinificadas respeitando toda a sua natureza. Fermentação espontânea com leveduras indigenas em tanques de aço inox.

MATURAÇÃO:
Maturado por 36 meses em três cascos de carvalho de 400L, sendo de segundo e terceiro uso. Engarrafamento por gravidade.

SUGESTÃO DE GUARDA:
Mais de 10 anos

SERVIÇO:
Carnes assadas e queijos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

PRÊMIOS E NOTAS:
Robert Parker 96 PTS / 2017