

Quinta da Pellada Primus branco 2014

Produzent: Álvaro Castro - Quinta de Saes

verantwortliche(r) Önologe(n): Álvaro Castro

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Dão D.O.C. Encruzado, Cercial, Bical, Verdelho, Terratanez und weitere aus Mischpflanzung Alc.: 13,3%	6	0,75 L	-	-	-	-

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Granit, Sand, Kalkstein
Ø Alter der Rebstöcke: 65 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 6,78 g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: 68,0 mg/L

Vinifizierung

Die Mazeration erfolgt innerhalb von 24h nach der Ernte. Es schließt sich eine langsam zweimonatige Fermantaion in INOX-Tanks und 400L Fässern in Zweitbelegung an. Anschließend folgt eine Battonage während 3 Monaten. Als Battonage bezeichnet man das regelmäßige Aufrühren der Hefe im Weinfass. Nach der Battonage wird der Wein in Flaschen abgefüllt wo er noch 2 Jahre reift.

Verkostungsnotiz

Farbe: brilliantes Golgelb
Nase: mineralisch mit Aromen von frischen tropischen Früchten und Zitrusnoten.
Gaumen: unglaublich komplex und vielschichtig mit erfrischender Säure und eleganter Frucht. Lang und anhaltend.
Passend dazu: Edle Fische (Seeteufel), Krustentiere, Geflügel, Kalbfleisch
Trinktemperatur: 17°C
Besonderheit: Nur in kleinen Mengen verfügbar. 94 Punkte von Robert Parker

