

PREMIUM WINES

Quinta da Perdonda Dão DOC 1º Talhão (1948) 2018

Tinto



UVAS

Conjunto de uvas autóctones (Baga, Jaen, Tinta Amarela, Bastardo, entre outras)

CARACTERÍSTICAS

- Corpo Médio
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Dão

PRODUTOR

Quinta da Perdonda

TEOR ALCOÓLICO

13,2%

AÇÚCAR

0,4 g/l

ACIDEZ

5,75 g/l

PH

3,40

NOTAS E PREMIAÇÕES

Quinto lugar na *top ten list* da Essência do Vinho, de Portugal (*Revista de Vinhos*), com os melhores de 2023, e prêmio Excelência da mesma publicação.

DEGUSTAÇÃO

Este vinho é elaborado com uvas de um único talhão, de vinhas plantadas em 1948, à maior altitude. Exótico, com notas cítricas e de floresta (refletindo a floresta que circunda as vinhas), tem taninos muito presentes. Segundo Paulo Nunes, é um vinho de camadas, com texturas e volumes, revelando toda a elegância de sua origem, criando um equilíbrio perfeito com essas camadas. Um vinho que tem todas as características do ele classifica como um Dão.

TERROIR

Vinhedo na encosta da Serra da Estrela, com clima de montanha, solo granítico e altitude entre 650 e 750 metros.

ELABORAÇÃO

Fermentação espontânea em lagar de granito. Estágio de 27 meses em barricas usadas. Produção: 1.227 garrafas

QUANDO BEBER

Pronto para consumo, mas com grande capacidade de guarda.