

Quinta de Saes Tobias Palhete 2021

Tasting Notes:

Nariz mineral com notas de frutos vermelhos e maçãs. A boca é suave e fresca, com taninos muito redondos

Solo: Granítico com linhas de argila

Vinhas: Vinhas com 35 anos, com 5000 pés por hectare, localizadas a 500 m de altitude

Tipo de poda: Guyot



Vinificação:

O vinho Palhete é um vinho tinto obtido de curtimenta parcial de uvas tintas ou de curtimenta de uvas tintas e brancas em que o valor total das brancas não ultrapassa os 15%. Neste Tobias Palhete foram vinificadas uvas de Touriga Nacional, Encruzado, Barcelo e Cerceal.

A fermentação decorreu com leveduras indígenas e vinificação tradicional do Dão.

Os Palhetes do Dão estiveram muito em voga no passado, sendo referidos em livros de autores como Aquilino Ribeiro e Camilo Castelo Branco.

Características físico-químicas:

Álcool: 12,9 % vol.

Acidez Total: 5,68 g/dm³ de ácido tartárico

pH: 3,62

SO₂ livre no engarrafamento : 25 mg/dm³

SO₂ total no engarrafamento: 38 mg/dm³