



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA BRANCO 2018

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Colheita **COR:** Branco

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão **REGIÃO:** Dão

PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

O VINHO

Quinta dos Carvalhais Colheita Branco é o um vinho branco do Dão de excepcional qualidade, expoente máximo da elegância e riqueza. Herdeira dos saberes antigos, Quinta dos Carvalhais alia a experiência à inovação para criar vinhos muito elegantes, com sabores de intensa delicadeza e a personalidade única da região.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante com tonalidade amarelo citrina e orla em tom esverdeado. Expressivo aromáticamente com realce para a fruta madura de polpa branca e a nota floral. Suaves sugestões de fruta tropical madura. Boca com excelente presença e volume, equilibrados por uma acidez integrada e natural. termina equilibrado e gastronómico.

ANO VITÍCOLA

Em 2018 o ano climatérico foi marcado por fatores climatológicos extremos, que afetaram o ciclo vegetativo. Se por um lado o Outono foi seco, por outro, o Inverno e a Primavera foram frios e chuvosos, promovendo doenças e obrigando a trabalho mais intenso na vinha. O Verão foi bastante seco e quente provocando escaldão e perda de produção. apesar da escassez de uvas provocada pelas doenças e escaldão, as uvas que entraram na adegas estavam muito sãs, originando vinhos muito frescos e de grande qualidade.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 60% Encruzado, 40% Gouveio

VINIFICAÇÃO

O Gouveio e o Encruzado foram vindimadas separadamente. As uvas foram descarregadas de caixas de 20 kg diretamente no desengaçador-esmagador. Após a prensagem, o mosto foi sujeito a decantação estática. Foi depois colocado em cubas inox. Parte do mosto 10% do Encruzado fermentou em barricas de carvalho francês usadas, e o restante permaneceu na cuba de inox. O Gouveio fermentou em cuba de inox. A fermentação ocorreu a 18°C, por um período de cerca de 20 dias.

MATURAÇÃO

Deste vinho, 10% do Encruzado fermentou e estagiou cerca de 6 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês usadas. A restante parte do lote (90%) fermentou e estagiou em cuba de inox. A integração do vinho de barrica com o vinho de cuba contribuiu para a obtenção de um maior equilíbrio no lote final entre o vinho e as componentes aromáticas próprias da madeira.

GUARDAR

O fato das castas Encruzado e Gouveio terem um grande potencial de guarda, aliado à acidez natural do vinho, leva a crer que este vinho possa ter uma longa e frutuosa vida. Deve manter-se deitado em local fresco e seco.

SERVIR

Servir a uma temperatura entre os 9°C-11°C. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia, embora se mantenha em boas condições durante 48 horas, desde que bem rolhada, e idealmente, com algum vácuo.

DESFRUTAR

Ideal para beber simples como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe mais elaborados, peixes fumados, pratos de carnes brancas ou aves.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% | Acidez Total: 5,4 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 0,8 g/L | pH: 3,3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 ML)

Álcool: 10,3 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 75 Kcal (316 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): www.iobc-wprs.org/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v2. 2019-04-18

Email: info@quintadoscarvalhais.com
Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

