



QUINTA DOS
CARVALHAIS

IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

CARVALHAIS MÉLANGE À 3 TINTO 2018

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Mélange à 3 transmite a modernidade de Carvalhais, uma mistura de ideias, talento e ousadia, às quais juntámos três castas - Tinta Roriz, Touriga Nacional e Alfrocheiro - para obter um vinho moderno, irreverente e divertido.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intenso com tonalidade violeta. Aroma com presença de frutos vermelhos maduros, notas florais típicas da Touriga Nacional. Caracter balsâmico com notas mentoladas frescas. Boca com excelente volume e estrutura integrada, acidez muito equilibrada num final harmonioso e longo.

ANO VITÍCOLA

Em 2018 o ano 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, ainda que uvas de excelente qualidade.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 70% Touriga Nacional, 15% Tinta Roriz, 15% Alfrocheiro

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas por casta e por talhão, sendo na altura executada uma rigorosa seleção qualitativa das mesmas. Depois de um desengace e prensagem suaves as uvas foram transportadas, por gravidade, para cubas de inox de pequena dimensão com controlo de temperatura, onde foram vinificadas, casta a casta. A fermentação alcoólica ocorreu durante cerca de 8 dias, a uma temperatura média de cerca de 27°C.

MATURAÇÃO

40% do vinho estagiou durante 6 meses em barricas usadas de carvalho francês de 225 litros, sendo que o restante estagiou em cubas de inox. Após estágio foi submetido a uma ligeira colagem e filtração, antes do seu engarrafamento e foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, o que pode provocar a formação de depósito durante o seu envelhecimento em garrafa.

GUARDAR

Bom potencial de envelhecimento, podendo, se conservado nas melhores condições apresentar uma evolução positiva nos próximos 10 anos.

SERVIR

Servir a uma temperatura entre os 15°C-17°C, devendo ser decantado após 4/5 anos de idade.

DESFRUTAR

Pelo seu equilíbrio é um excelente vinho para ser bebido por si só. Apresenta ótimas características para acompanhar um queijo com alguma cura. Muito boa ligação com carnes grelhadas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,0 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 2,6 g/L | pH: 3,8

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 10.7g/100mL | Açúcar: 0.3g/100mL | Valor Energético: 81 kcal (339 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Não | Adequado para Vegetarianos: Não | Sem Glúten

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.



QR Code



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v2. 2019-07-29

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

