



QUINTA DOS
CARVALHAIS

IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS ALFROCHEIRO TINTO 2015

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Varietal **COR:** Tinto

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

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

O VINHO

Quinta dos Carvalhais Alfrocheiro é um vinho tinto varietal do Dão. A sua excepcional qualidade e personalidade vincada servem de exemplo do melhor que se obtém da casta quando plantada nesta região. Herdeira dos saberes antigos, Quinta dos Carvalhais alia a experiência à inovação para criar vinhos de grande elegância, intensos e delicados, que reflectem a diversidade e o enorme potencial do Dão.

NOTAS DE PROVA

Vinho que apresenta uma cor vermelha rubi de média intensidade. É um vinho com aroma delicado e fino. Ao nariz chegam notas florais, ligeira framboesa, nuances de fruta preta. Encontram-se ainda notas de pinheiro, suboís e cogumelos, num bouquet muito complexo. Na boca é elegante e suave, com uma frescura muito equilibrada. No aroma de boca estão presentes todas as notas que encontramos no nariz e que perduram num final longo e persistente.

ANO VITÍCOLA

O início do ano vitícola muito chuvoso. Contudo o inverno foi sobretudo frio e seco. A primavera foi mais seca do que em anos anteriores, tendo havido chuva ocasional que repôs as reservas de água no solo. Seguiu-se um verão seco, com temperaturas altas durante o dia e noites frias. A evolução da uva até à maturação foi normal e equilibrada, tendo a vindima começado uma semana mais cedo relativamente ao ano 2014, dando origem à produção de vinhos de muita qualidade.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 100% Alfrocheiro

VINIFICAÇÃO

O Alfrocheiro de 3 vinhas diferentes foi vindimado por talhão, para caixas de 20 kg e descarregado diretamente no desengaçador-esmagador, caindo por gravidade em cubas de inox de pequena dimensão, providas de remontagem automática e controle de temperatura. Aqui realizou-se a fermentação alcoólica durante cerca de 10 dias, a uma temperatura média de cerca de 26°C. As uvas de um dos talhões de Alfrocheiro estiveram em maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias.

MATURAÇÃO

Os diferentes vinhos Alfrocheiro (oriundos de 3 vinhas diferentes) estiveram 9 meses em barricas usadas de carvalho francês. O lote final é resultado da junção de vinho que estagiou em barrica (94%), com 6% de vinho que manteve em inox. O vinho foi submetido a uma ligeira colagem e filtração, antes do seu engarrafamento. No sentido de preservar a sua mais alta qualidade, foi engarrafado sem tratamento pelo frio, o que pode provocar a formação de depósito durante o seu envelhecimento.

GUARDAR

Como todos os bons vinhos tintos do Dão, Quinta dos Carvalhais Alfrocheiro tem uma vida em garrafa muito dilatada, apresentado-se em boas condições de consumo por um período que alcança facilmente os 10-15 anos. A garrafa deve ser mantida deitada, em local seco e fresco.

SERVIR

Após envelhecimento em garrafa é natural a criação de algum sedimento, pelo que se aconselha a sua decantação. Deve ser servido entre 16°C-18°C. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia, embora se mantenha em boas condições durante algum tempo, desde que bem rolhada, e idealmente, com algum vácuo.

DESFUTAR

É um vinho que convida à mesa, é muito gastronómico. Tanto aconselho a ser bebido a acompanhar um polvo à lagareiro, como um risotto de cogumelos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 5,5 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 0,5 g/L | pH: 3,6

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 11.1g/100mL | Açúcar: 0.1g/100mL | Valor Energético: 84kcal (352 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Sim | Adequado para Vegetarianos: Sim | Sem Glúten

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.

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. 2017-09-08

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

