



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS ALFROCHEIRO PARCELA 45 TINTO 2017

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

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

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

O VINHO

Em Outubro de 2017 o fogo destruiu muitos hectares de vinha na Quinta de Carvalhais que foram entretanto arrancadas, para serem replantadas. Numa das parcelas queimadas, a parcela 45, uns dias antes tinham sido colhidas uvas que viriam a dar um vinho de grande qualidade como nunca antes se tinha provado " o melhor Alfrocheiro de sempre de Carvalhais. O Parcela 45.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2020

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, sous-bois e cogumelos, num bouquet muito complexo. Na boca é elegante e suave, com uma frescura muito equilibrada, estando presentes todas as notas que encontramos no nariz e que perduram num final longo e persistente.

ANO VITÍCOLA

O Inverno foi frio e seco, no que diz respeito à precipitação. Na Primavera houve chuva, mas menos que em 2016 e a temperatura verificou-se mais elevada do que o normal para esta época do ciclo. A nascença e floração ocorreram sem problemas. O Verão foi muito quente e seco, antecipando o pintor. Neste ano a vindima começou três semanas antes do normal e decorreu sempre sem chuva. Obtiveram-se vinhos de grand equilíbrio e elegância.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 100% Alfrocheiro Preto

VINIFICAÇÃO

O Alfrocheiro da Parcela 45 foi vindimado em caixas de 20 Kg e descarregado diretamente na mesa de escolha, onde se realizou uma seleção dos melhores cachos. A fermentação alcoólica realizou-se em cubas de inox de pequena dimensão, durante cerca de 10 dias, com remontagens manuais, a uma temperatura de 28°C. Após a fermentação alcoólica terminar, foi realizada maceração pós-fermentativa a quente durante 3 dias.

MATURAÇÃO

A fermentação maloláctica realizou-se em barricas usadas, seguido de um estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês. O lote final resulta de uma seleção das melhores barricas. O vinho foi submetido a ligeira colagem e filtração, antes do engarrafamento. No sentido de preservar a sua mais alta qualidade, foi engarrafado sem tratamento pelo frio, o que pode provocar a formação de depósito.

GUARDAR

Como todos os vinhos tintos do Dão têm uma vida em garrafa muito dilatado, apresentando-se em boas condições de consumo por um período que chega facilmente aos 10-15 anos. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia.

SERVIR

Deve manter-se deitado em local fresco e seco. Servir a uma temperatura entre os 16°C-17°C, devendo ser decantado após 4/5 anos de idade.

DESFRUTAR

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

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% ±0,5 | Acidez Total: 4,9 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 0,7 g/L | pH: 3,7 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 10,7 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 81 Kcal (339 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Não | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2020-09-21

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL

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
v1. 2020-09-27

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

