



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA TINTO 2017

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Colheita **COR:** Tinto

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

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

O VINHO

Quinta dos Carvalhais Colheita é um vinho tinto 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

Cor Rubi de intensidade média, tonalidade jovem. Impactante aromáticamente com notas florais de violeta, notas de frutos do bosque e carácter balsâmico, típico do Dão. Suaves sugestões de baunilha provenientes do estágio em barrica. O perfil de fruta está presente na prova de boca, taninos de textura fina equilibrados por excelente acidez natural. Termina equilibrado e gastronómico

ANO VITÍCOLA

O inverno foi frio e seco, no que diz respeito à precipitação. Na primavera houve chuva, mas em menor quantidade que em 2016 e a temperatura verificou-se mais elevada do que o normal para esta época do ciclo. A nascerça e floração ocorreram sem problemas. O verão foi quente e seco, antecipando o pintor. Neste ano a vindima começou ainda em agosto (3 semanas antes do que o normal) e decorreu sempre sem chuva. Obtiveram-se vinhos de grande equilíbrio, elegância e concentração, apesar do ano vitícola atípico.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 50% Touriga Nacional, 30% Alfrocheiro, 15% Tinta Roriz, 5% Jaen

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 vão, por gravidade, para cubas de inox de pequena dimensão e controlo de temperatura, onde são vinificadas, casta a casta. A fermentação alcoólica ocorreu durante cerca de 8 dias, a uma temperatura média de cerca de 27°C.

MATURAÇÃO

60% do vinho estagiou durante 8 meses em barricas usadas de carvalho francês de 225 litros, sendo que o restante estagiou em cubas de inox. Após estagio 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

Vinho com um bom potencial de envelhecimento, podendo, se conservado nas melhores condições apresentar uma evolução positiva nos próximos 10 anos. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia, embora se mantenha em boas condições durante 24 horas desde que armazenada sob vacuo.

SERVIR

Deve manter-se deitado em local fresco e seco. Servir a uma temperatura entre os 16°C-18°C, devendo ser decantado após 4/5 anos de idade.

DESFRUTAR

É um vinho que convida à mesa, é muito gastronómico, excelente para pratos com alguma gordura como o polvo à lagareiro ou carnes de forno. Ótima ligação com queijo da serra com algum tempo de cura.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 4,9 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 2,0 g/L | pH: 3,8

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 ML)

Álcool: 10,7 g | Açúcares: 0,2 g | Valor Energético: 81 Kcal (341 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Não | 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
v1. 2019-06-14

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

