



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

## QUINTA DOS CARVALHAIS ÚNICO TINTO 2015

**TIPO:** Tranquilo **CATEGORIA:** Ícone **COR:** Tinto

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

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

### O VINHO

Quinta dos Carvalhais Único é, como o próprio nome indica, um vinho singular, um tinto do Dão de excepcional qualidade, expoente máximo da elegância e riqueza desta marca. 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

A delicadeza do Quinta dos Carvalhais Único 2015 está expressa tanto na cor como nos aromas. É um vinho com notas de fruta preta e fruta silvestre, nuances resinosas, aromas de floresta, musgo, pinheiro, "sous-bois" e um toque mentolado muito fresco. É a expressão exata do terroir da Quinta dos Carvalhais. Tem um ataque firme e definido, com tanino polido, num corpo fresco, elegante e envolvente. A complexidade aromática confirma-se na boca complementada com alguns toques florais que perduram num final volumoso, delicado, longo e persistente.

### ANO VITÍCOLA

O início do ano vitícola foi 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:** 88% Touriga Nacional, 6% Field Blend, 6% Alfrocheiro

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas por casta e por talhão em caixas de 20Kg e vinificadas separadamente em cubas de inox. A fermentação alcoólica ocorreu em cerca de 8 dias, a uma temperatura média de 28° C, tendo a Touriga Nacional e o Alfrocheiro ficado em maceração pós fermentativa por mais 8 dias.

### MATURAÇÃO

Após a fermentação alcoólica ocorreu a fermentação malolática em cubas de inox. Este vinho teve um estágio e maturação em barricas de carvalho francês novo e usado, de 18 meses. Durante a fase de maturação efetuaram-se numerosas provas de acompanhamento da evolução dos diferentes vinhos. 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 de estabilização pelo frio.

### 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 no mínimo e nas melhores condições de armazenagem, chega facilmente aos 10 - 15 anos.

### SERVIR

Deve manter-se deitado em local fresco e seco. Servir a uma temperatura entre os 15°C-17°C, devendo ser decantado após 4/5 anos de idade. 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. A elegância e frescura do vinho tornam-no versátil, sendo que poderá acompanhar tanto um polvo à lagareiro, como um cachaço de porco assado no forno ou até um arroz caldoso de entrecosto.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% | Acidez Total: 6,1 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 0,8 g/L | pH: 3,6

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 ML)

Álcool: 11,5 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 88 Kcal (369 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | 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](http://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  
v11. 2018-11-30

Email: [info@quintadoscarvalhais.com](mailto:info@quintadoscarvalhais.com)  
Website: [www.sograpevinhos.com](http://www.sograpevinhos.com)



PORVID



**SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.**

