



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

## QUINTA DOS CARVALHAIS ENCRUZADO BRANCO 2021

**TIPO:** Tranquilo **CATEGORIA:** Seco **COR:** Branco

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

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

### O VINHO

Quinta dos Carvalhais Encruzado é um vinho branco varietal do Dão de excepcional qualidade, expoente máximo da elegância e riqueza da casta Encruzado. Herdeira de saberes antigos, Quinta dos Carvalhais alia a experiência à inovação para criar vinhos muito elegantes, com sabores de intensa delicadeza e personalidade única.

### NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2022

Cor amarela citrina brilhante. Vinho intenso de aromas, com notas de fruta de polpa amarela, como pêssego e nectarina. Notas florais de jasmim e flor de laranjeira. Complexo, com boa integração das notas do estágio em barrica. Ataque de boca com muita intensidade aromática, onde sobressaem novamente os aromas de pêssego e as notas florais. Acidez firme e bem integrada. Final muito equilibrado e persistente.

### ANO VITÍCOLA

O ano de 2020/2021 teve uma primavera atipicamente quente. O inverno teve precipitações próximas do normal. A floração ocorreu na segunda quinzena de maio com baixa precipitação. Os meses de verão registaram temperaturas máximas próximas do normal, com exceção do mês de agosto, e temperaturas mínimas abaixo do normal. Os 35°C não foram atingidos permitindo o desenvolvimento da maturação do bago. A vindima decorreu com chuva.

**ENÓLOGO:** Beatriz Cabral de Almeida

**CASTAS:** 100% Encruzado

### VINIFICAÇÃO

As uvas chegaram à adega em caixas de 20 Kg, sendo descarregadas na prensa pneumática. Após a prensagem do cacho inteiro, o mosto foi sujeito a decantação estática a baixa temperatura durante 24 horas. Foi depois enviado para uma cuba de inox onde começou a fermentação. A meio da fermentação o vinho foi trasfegado para barricas novas de carvalho francês, onde fermentou a 19°C, por um período de 20 dias.

### MATURAÇÃO

Parte do vinho fermentou e estagiou cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês novo, de diferentes capacidades. Durante este meio ano o vinho foi sujeito a frequentes operações de agitação das borras finas, de modo a aumentar a sensação de volume de boca e a complexar os aromas próprios, com os da madeira. A restante parte fermentou e estagiou numa cuba inox, e contribuiu para a obtenção de um maior equilíbrio no lote final.

### GUARDAR

Considerado um vinho de guarda, tem como tal um grande potencial de evolução na garrafa, quer por ter origem numa casta como o Encruzado, quer por ter fermentado e estagiado em barricas de carvalho.

### SERVIR

Deve servir-se entre 10°C-13°C em copos largos de vinho branco.

### DESFRUTAR

Ideal para beber simples como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe mais elaborados, peixes fumados, pratos de carnes brancas ou aves.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% ±0,5 | Acidez Total: 6,1 g/L (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 0,6 g/L ±0,3 | pH: 3,1 ±0,1

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

Álcool: 10,3 g | Açúcares: 0 g | Valor Energético: 316 kJ/76 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

### ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

**DATA ENGARRAFAMENTO:** 2022-05-10 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 39.127

**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](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.



**SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.**

