



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS RESERVA TINTO 2017

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

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

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

O VINHO

Quinta dos Carvalhais Reserva é um vinho tinto do Dão de qualidade superior, resultado de um lote seleccionado e lançado apenas em anos de excepcional qualidade. Quinta dos Carvalhais representa o melhor do Dão. Herdeira dos saberes antigos, alia a experiência à inovação para criar vinhos de grande elegância, intensos e delicados, que reflectem a diversidade e enorme potencial da região do Dão.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2020

Este vinho apresenta uma cor vermelha rubi profunda. No nariz surgem notas de fruta preta e fruta silvestre, nuances resinosas, aromas de floresta, musgo, pinheiro, "sous-bois" e um toque mentolado muito fresco. Na boca tem um ataque firme e definido, surgindo logo a estrutura tânica, mas com tanino polido, num corpo fresco e envolvente. A complexidade aromática confirma-se na boca complementada com alguns toques florais.

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 nascedura e floração ocorreram sem problemas. O Verão foi muito 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.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 65% Touriga Nacional, 20% Alfrocheiro Preto, 15% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas por casta e por talhão e vinificadas separadamente. Ao chegar à adega, as uvas foram descarregadas de caixas de 20 Kg directamente no desengaçador-esmagador, caindo por gravidade em cubas de inox de pequena dimensão. A fermentação alcoólica ocorreu em cerca de 8 dias, a uma temperatura média de 28°C, tendo a Touriga Nacional ficado em maceração pós fermentativa.

MATURAÇÃO

Após a fermentação alcoólica ocorreu a fermentação maloláctica em cubas de inox. Este vinho teve um estágio e maturação, de 12 meses, em barricas de carvalho francês novo e usado. 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 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 chega facilmente aos 10-15 anos. Deve guardar-se deitada, num local seco e fresco.

SERVIR

Servir a uma temperatura entre os 16°C-17°C, devendo ser decantado após 4/5 anos de idade. devem usar-se copos largos.

DESFRUTAR

É um vinho que convida à mesa, é muito gastronómico. Tanto aconselho a ser bebido a acompanhar um polvo à lagareiro, como um cachaço de porco assado no forno.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% ±0,5 | Acidez Total: 5,8 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 1,4 g/L ±0,5 | pH: 3,6 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 10,7 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 82 Kcal (342 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Não | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2020-05-18

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. 2020-06-03

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

