



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

## QUINTA DOS CARVALHAIS ENCRUZADO BRANCO 2018

**TIPO:** Tranquilo **CATEGORIA:** Varietal **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

Cor amarela citrina, límpido e brilhante. Intenso aromáticamente, com notas de fruta de polpa amarela, como o pêssego e a nectarina. Notas florais de jasmim. Complexo devido à boa integração das notas doces 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

Em 2018 o ano climatérico foi marcado por fatores climatológicos extremos, que afetaram o ciclo vegetativo. Se por um lado o Outono foi seco, por outro, o Inverno e a Primavera foram frios e chuvosos, promovendo doenças e obrigando a trabalho mais intenso na vinha. O Verão foi bastante seco e quente provocando escaldão e perda de produção. Apesar da escassez de uvas provocada pelas doenças e escaldão, as uvas que entraram na adega estavam muito sãs, originando vinhos muito frescos e de grande qualidade.

**ENÓLOGO:** Beatriz Cabral de Almeida

### VINIFICAÇÃO

As uvas de Encruzado chegaram à adega em caixas de 20 kg, sendo descarregadas diretamente na prensa pneumática. Após a prensagem das uvas inteiras, o mosto foi sujeito a decantação estática a baixa temperatura por um período de 24 horas. Foi depois enviado para uma cuba de inox onde começou a fermentação, sendo que no seu decorrer foi trasfegado para barricas de carvalho francês de diferentes capacidades (225, 500 e 1000 litros) onde terminou a fermentação e estagiou

### MATURAÇÃO

Cerca de 40% do vinho estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês de diferentes capacidades (20% 225 litros; 50% 500 litros; 30% 1000 litros). O estágio ocorreu sobre borras totais com bâtonnage ocasional. A restante parte do vinho estagiou em inox, sobre borra fina.

### 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, com a sua reconhecida aptidão para envelhecer nobremente, quer por ter fermentado e estagiado em barricas de carvalho, que lhe imprimem características favoráveis a uma longa e frutuosa vida.

### SERVIR

Deve servir-se entre 10°C-12°C em copos largos de vinho branco. Uma vez aberto deverá ser consumido de imediato, sendo que, uma vez armazenado sob vácuo, possa ser consumido nas 24 horas seguintes.

### DESFRUTAR

Ideal para beber simples como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe mais elaborados, peixes fumados, pratos de carnes brancas ou aves. Acompanha na perfeição um típico cabrito assado da região

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,9 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 0,6 g/L | pH: 3,3

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

Álcool: 10,7 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 80 Kcal (337 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Sim | 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](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  
v1. 2019-05-22

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



PORVID



**SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.**

