



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS TOURIGA NACIONAL TINTO 2017

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Varietal **COR:** Tinto

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

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

O VINHO

Quinta dos Carvalhais Touriga Nacional é um vinho monovarietal, que se apresenta como um excelente exemplo da mais nobre das castas tintas do Dão, sendo lançado somente em anos de qualidade excepcional. 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 refletem a diversidade e enorme potencial da região.

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor vermelha rubi. É um vinho intenso, complexo e elegante. As notas de fruta preta madura, as delicadas nuances florais e os toques de arbusto a dar frescura, estão muito bem envolvidas num conjunto em que o estágio em barrica apenas confere mais complexidade. Na boca é harmonioso e equilibrado, com tanino macio a dar estrutura e força ao vinho. Sentem-se ainda aromas de sous bois, floresta e de fruta, aromas estes que se mantêm num final longo e persistente.

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 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. Obtiveram-se vinhos de grand equilíbrio, elegância e concentração, apesar do ano vitícola atípico.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 100% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Foram usadas uvas de 3 talhões diferentes de Touriga Nacional, sendo estas vindimadas separadamente. As uvas são descarregadas de caixas de 20 kg diretamente no desengaçador-esmagador, caindo por gravidade em cubas de inox de pequena dimensão, providas de remontagem automática e controle de temperatura. Aqui realizou-se a fermentação alcoólica durante cerca de 8 dias, a uma temperatura média de cerca de 27°C. A Touriga Nacional de um dos talhões ficou em maceração pós fermentativa por mais 20 dias.

MATURAÇÃO

Este vinho esteve 12 meses em barricas francesas novas e barricas usadas, de 225 litros. O lote final foi elaborado com o objetivo de expressar a alta qualidade da Touriga Nacional, bem como as características ímpares da Região do Dão. 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, o que pode provocar a formação de depósito durante o seu envelhecimento em garrafa.

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. A garrafa deve ser mantida deitada, em local fresco e seco.

SERVIR

Servir a uma temperatura entre os 16°C-18°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. Tanto aconselho a ser bebido a acompanhar um polvo à lagareiro, um cachaço de porco assado no forno ou um risoto de mscaros.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,2 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 0,9 g/L | pH: 3,7

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 ML)

Álcool: 10,7 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 81 Kcal (340 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
v2. 2019-10-01

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

