**Quinta dos Carvalhais Branco Especial**

**Um vinho inspirado nas heranças do Dão**

***Avintes, 27 de fevereiro de 2020* – Todo o esplendor da região do Dão e o seu enorme potencial para vinhos brancos de guarda é revelado no novo lote de Quinta dos Carvalhais Branco Especial. Um vinho que exalta os padrões de qualidade das vinhas da Sogrape na região, num *blend* elegante, difícil de esquecer.**

Este vinho traz consigo uma extraordinária herança do Dão, onde o estágio de vinhos brancos se fazia por longos períodos, em velhos toneis de carvalho, atravessando várias condições ambientais ao longo do ano e confirmando a excelência da região na produção de vinhos brancos.

Na sua 4ª edição, Quinta dos Carvalhais Branco Especial reúne uma combinação de 45% Encruzado, 28% Gouveio, 13% Semillon e 14% de outras castas igualmente típicas da região, resultando num vinho denso e austero, que se apresenta na boca com uma grande amplitude aromática. A acidez é muito viva e está muito bem equilibrada com a riqueza de aromas terciários e com as notas de carvalho conferidas pelos anos de vida em barrica. Sem dúvida, um lote que faz jus aos seus antecessores!

Beatriz Cabral de Almeida, enóloga responsável pelos vinhos da marca, apresenta este Branco Especial como mais um “*grande branco da Quinta dos Carvalhais”.* Para Beatriz, *“esta é mais uma prova do compromisso que assumimos de explorar o máximo potencial de um* terroir *de excelência. Além disso, é extraordinário poder acompanhar e observar a evolução dos nossos brancos, que nos dá a conhecer vinhos cheios de frescura e com acidez muito marcante.”* O lote que está na base deste Branco Especial reúne a complexidade climatérica das 8 colheitas de que é composto e o resultado é entusiasmante: um vinho com um volume extraordinário e um final de boca fresco, elegante e harmonioso. “*É muitíssimo gastronómico e versátil. Difícil de esquecer!”,* conclui Beatriz.

Com um novo rótulo que expressa ainda mais a alma de Quinta dos Carvalhais, Branco Especial é um vinho com uma média de 7 anos e com um enorme potencial de guarda, conferido pelo longo estágio em barricas de carvalho francês e pelas castas que compõem o lote.

Quantidade produzida: 5.175 garrafas
P.V.P. Recomendado\*: 33,00€
\*Indicativo, não vinculativo.