



QUINTA DOS
CARVALHAIS

IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS BRANCO ESPECIAL ENGARRAFADO 2019

TIPO: Tranquilo **COR:** Branco

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

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

O VINHO

Branco Especial é um vinho sem ano de colheita, que vem confirmar a excelência do Dão na produção de grandes brancos e o potencial de guarda que caracteriza os vinhos da região.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor amarelo palha brilhante, resultado de uma boa evolução. É um vinho denso e austero que apresenta na boca 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. É um vinho com um volume extraordinário e um final de boca fresco, elegante, harmonioso e difícil de esquecer.

ANO VITÍCOLA

Na maior parte dos anos a Primavera foi chuvosa, o Verão manteve um bom equilíbrio hídrico e térmico, que favoreceu uma boa maturação. Houve sempre presença contante de água no solo e as grandes amplitudes térmicas registadas no final de Agosto e Setembro deram origem a uvas que atingiram excelentes níveis de maturação. Em 2013 e 2014 houve chuva abundante durante a vindima e 2015 foi um ano muito quente e seco.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 45% Encruzado, 28% Gouveio, 13% Semillon, 14% Outras

VINIFICAÇÃO

Algumas uvas foram vindimadas à mão para caixas de 20Kg, sendo descarregadas na prensa pneumática. O field blend, depois de vindimado esteve em maceração pelicular durante 24h. Os mostos foram sujeitos a decantação estática a baixa temperatura por um período de 24 horas. Os mostos foram depois fermentados em depósitos de inox com temperatura controlada, durante cerca de 20°C.

MATURACÃO

Neste vinho tentou recuperar-se velhos hábitos do Dão no estágio de vinhos brancos, em que era comum o seu estágio durante longos períodos em velhos toneis de carvalho, atravessando assim, ao longo do ano, variadas condições ambientais. Neste branco foram usados vinhos de 8 anos diferentes com uma média de 7 anos de estágio em barricas usadas de carvalho, de 225 litros, com diferentes graus de utilização.

GUARDAR

Considerado um vinho de guarda, quer por ter sido feito com castas do Dão com potencial de evolução, quer por ter estagiado longamente em barricas de carvalho. Uma vez aberto deverá ser consumido de imediato, podendo ser guardado por 2 ou 3 dias.

SERVIR

Deve servir-se a 16°C (temperatura acima da temperatura de serviço de um branco novo) em copos largos de vinho branco. Este vinho, devido às suas particulares características, agradece uma decantação prévia de modo a oxigenar ligeiramente.

DESRUTAR

Vinho muitíssimo gastronómico e versátil. Tanto pode ser servido a acompanhar pratos de peixe assado, peixes bem condimentados, bacalhau, ou mesmo caça, carnes vermelhas mais complexas, como cabrito assado, ou mesmo um arroz de miscaros.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 5,6 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1 g/L | pH: 3,4

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 11.1g/100mL | Açúcar: 0.1g/100mL | Valor Energético: 83kcal (346 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Sim | Adequado para Vegetarianos: Sim | Sem Glúten

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.

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

QR Code



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2020-01-31

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

