Comunicado de imprensa, 05 de novembro de 2020

**Quinta dos Carvalhais Parcela 45**

**O melhor Alfrocheiro de sempre num vinho irrepetível**

**É o último testemunho de uma vinha que se perdeu para sempre nos incêndios de 2017 e o melhor Alfrocheiro já produzido na Quinta dos Carvalhais. Falamos de Parcela 45, uma edição muito especial e limitada de um vinho irrepetível, de grande qualidade.**

A 15 outubro de 2017, um dos mais devastadores incêndios de que há memória chegou a Mangualde. Implacável, devorou campos, florestas, casas, sonhos, vidas... A Quinta dos Carvalhais não foi poupada e, em poucos minutos, hectares de vinha foram reduzidos a cinzas. Foi assim na parcela 45. Ali, as uvas tinham sido apanhadas dias antes, apressadas por um verão quente e seco, e foi desta derradeira colheita que nasceu **Quinta dos Carvalhais Parcela 45 Tinto 2017**.

Irrepetível por ser o último testemunho desta vinha perdida para sempre, Parcela 45 revelou-se também o melhor Alfrocheiro já produzido em Carvalhais. *“Já nasceu especial. É um Alfrocheiro que vem da parcela das colmeias, a 45, para a qual sempre olhámos como abelhas à volta de flores. Foi vindimado no momento perfeito de equilíbrio entre fruta, frescura e estrutura”*, refere Beatriz Cabral de Almeida*. “Resta-nos a memória de como a natureza funcionou tão bem e um vinho como nunca se tinha provado”,* conclui a enóloga que lhe deu vida, num testemunho carregado de emoção e que sublinha este tinto como *“a melhor homenagem que poderíamos fazer àqueles que sofreram com tamanha catástrofe naquele que foi para muitos o pior dia das suas vidas”*.

Produzido em exclusivo com Alfrocheiro, Quinta dos Carvalhais Parcela 45 Tinto 2017 reúne o melhor desta casta antiga e de enorme potencial no Dão, que está na origem de aromas muito frutados e sabores delicados, com taninos cheios, mas macios e em perfeito equilíbrio com a acidez. Um vinho suave, que termina longo, harmonioso e gastronómico, num convite à mesa.

Quinta dos Carvalhais Parcela 45 Tinto 2017 pode ser guardado por um longo período – entre 10 e 15 anos. Nessa altura, as vinhas entretanto plantadas na mesma parcela darão novo fruto, mas o vinho nunca será este mesmo tinto elegante, envolvente e equilibrado que chega agora ao mercado, numa edição limitada disponível em garrafeiras, lojas da especialidade e restaurantes de topo.

Quantidade produzida: 2.036 garrafas
P.V.P. Recomendado\*: 54,00€
\*Indicativo, não vinculativo.