



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

## QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA ROSÉ 2018

**TIPO:** Tranquilo **CATEGORIA:** Colheita **COR:** Rosé

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

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

### O VINHO

Quinta dos Carvalhais Colheita Rosé é um vinho rosé do Dão de excepcional qualidade, expoente máximo da elegância e riqueza. Herdeira dos saberes antigos, Quinta dos Carvalhais alia a experiência à inovação para criar vinhos muito elegantes, com sabores de intensa delicadeza e a personalidade única da região.

### NOTAS DE PROVA

A ligeira cor blush que este rosé apresenta remete para a elegância do aroma que o caracteriza: suaves notas de frutas do bosque como framboesas e amoras e nuances florais de grande elegância. Na boca sobressai a acidez crocante típica da região do Dão que lhe confere frescura. Vinho elegante, complexo e envolvente, com as notas frutadas novamente a aparecer na boca e a prolongarem-se num final longo e harmonioso.

### 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 adegas estavam muito sãs, originando vinhos muito frescos e de grande qualidade.

**ENÓLOGO:** Beatriz Cabral de Almeida

**CASTAS:** 50% Touriga Nacional, 50% Alfrocheiro

### VINIFICAÇÃO

As uvas de Touriga Nacional e de Alfrocheiro que fazem parte deste lote, foram vindimadas e vinificadas separadamente. A colheita foi realizada mais cedo do que o normal para um vinho tinto, de modo a que as uvas mantivessem uma boa acidez e frescura. Foram prensadas com grande suavidade, sem desengace nem esmagamento, numa prensa pneumática, tendo o mosto fermentado em bica aberta em cuba de inox a uma temperatura de cerca de 14°C-16°C.

### MATURAÇÃO

O Quinta dos Carvalhais Colheita Rosé foi engarrafado logo após um curto estágio de cerca de 4 meses em cubas de inox.

### GUARDAR

Uma vez que uma das principais características dos bons vinhos do Dão é a sua longevidade, acredito que nos dois primeiros anos este rosé revele uma notável frescura e que após esse período a evolução seja muito positiva tornando-se ainda mais complexo. Uma vez aberta a garrafa, pode guardar-se no frigorífico durante 1 a 2 dias, bem rolhada.

### SERVIR

Deve ser servido entre 10°C-12°C.

### DESFRUTAR

É um vinho muito versátil podendo ser bebido simplesmente como aperitivo ou a acompanhar sushi, pratos de peixe, marisco, saladas ou até carnes brancas leves desenvolvendo ainda mais o seu carácter gastronómico.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 11,5% | Acidez Total: 5,3 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 2,8 g/L | pH: 3,4

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

Álcool: 9,1 g | Açúcares: 0,3 g | Valor Energético: 287 kJ/69 kcal | 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  
v4. 2019-02-15

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



PORVID



**SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.**

