



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS RESERVA BRANCO 2017

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Reserva **COR:** Branco

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

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

O VINHO

Quinta dos Carvalhais é a marca de vinhos especializada na produção dos melhores e mais saborosos vinhos do Dão constituindo a maior referência na região - representa a arte, a autenticidade e a qualidade dos melhores vinhos do Dão. Neste Reserva Branco recuperam-se velhos hábitos da região no que refere ao estágio de vinhos brancos, quando era comum o seu armazenamento durante longos períodos em velhos toneis de carvalho.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela citrina com tonalidade esverdeada. Complexo no aroma com notas de pêra Williams, sugestões de casca de frutos secos e uma envoltência doce do estágio em barrica. Tem a subtilidade e elegância típica do Encruzado estagiado em barricas. Boca com muito volume, intensa na textura e firme na presença. Acidez muito integrada conferindo uma frescura gastronómica. Termina longo e muito equilibrado.

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 nascedura e floração ocorreram sem problemas. O verão foi quente e seco, antecipando o pintor. A vindima começou ainda em Agosto (3 semanas antes do que o normal) e decorreu sempre sem chuva.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 75% Encruzado, 25% Gouveio

VINIFICAÇÃO

As uvas foram recebidas na Adega em caixas de 20 Kg, sendo descarregadas diretamente na prensa pneumática. Os mostos, devidamente protegidos da oxidação, foram sujeitos a decantação estática a baixa temperatura por um período de 24 horas. Foram depois enviados para depósitos inox com temperatura controlada, onde ocorreu a fermentação, durante cerca de 20 dias, a temperaturas que não ultrapassaram os 16°C.

MATURAÇÃO

Estágio de 16 meses em barricas usadas (20% 500 litros; 80% 225 litros).

GUARDAR

A casta Encruzado, base deste vinho, tem um excelente potencial de envelhecimento em garrafa. É expectável que armazenado nas melhores condições este vinho evolua positivamente, no mínimo, durante os próximos 10 anos.

SERVIR

Deve servir-se entre 12°C-14°C em copos amplos de vinho branco.

DESFUTAR

Vinho eminentemente gastronómico, ideal para beber a acompanhar pratos de peixe mais elaborados, peixes fumados, patés e pratos de carnes brancas, aves e mesmo carnes vermelhas mais complexas, como cabrito assado ou chanfana.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% | Acidez Total: 5,8 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 0,6 g/L | pH: 3,3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 ML)

Álcool: 10,3 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 316 kJ/76 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. 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
v3. 2019-11-25

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

