



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS BRANCO ESPECIAL ENGARRAFADO 2015

TIPO: Tranquilo **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-se como a maior referência na região. Quinta dos Carvalhais 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

De cor dourada muito brilhante, Quinta dos Carvalhais Branco Especial é um vinho nobre e muito complexo. Destacam-se aromas a pólvora, trufas, algum mel e frutos secos, bem como nuances resinosa e notas balsâmicas. É um vinho denso e austero, que apresenta na boca uma grande amplitude aromática. A acidez é muito viva e muito bem equilibrada com a riqueza de aromas terciários e as notas de carvalho conferidas pelos anos que o vinho passou em barrica. Tem um volume extraordinário e um final de boca elegante.

ANO VITÍCOLA

Vinhos de 2005 e 2006 compõem o lote deste Quinta dos Carvalhais Branco Especial. 2005 foi um bom ano vitícolas. As excelentes condições de maturação permitiram obter uvas com boa evolução fenólica. A vindima decorreu sem chuva e as uvas apresentaram excelentes condições fitossanitárias. O ano vitícola de 2006 apresentou um inverno frio e seco. A primavera foi chuvosa, seguindo-se um mês de maio seco e com boas condições para a floração. O verão alternou entre temperaturas elevadas e períodos de chuva, mantendo um bom equilíbrio hídrico e térmico, o que favoreceu uma boa maturação. A vindima contou com períodos de chuva pontuais que, no entanto, não prejudicaram a qualidade dos vinhos produzidos.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 57% Encruzado, 21% Verdelho, 7% Semillon, 15% mistura de castas brancas

VINIFICAÇÃO

As uvas das castas destinadas a este vinho foram recebidas na adega, em pequenas caixas de 20 kg, e em seguida descarregadas diretamente na prensa pneumática. Os mostos, devidamente protegidos da oxidação através da utilização de gases inertes, foram sujeitos a decantação estática a baixa temperatura, por um período de 24 horas, de modo a atingir o grau de limpidez desejado. A fermentação ocorreu em depósitos de aço inoxidável, durante cerca de 20 dias, a temperaturas que não ultrapassaram os 16°C.

MATURACÃO

Na produção deste vinho tentou recuperar-se o velho hábito do Dão no estágio de vinhos brancos, que permaneciam por longos períodos em velhos toneis de carvalho, atravessando assim variadas condições ambientais. Este Quinta dos Carvalhais Branco Especial é composto por vinhos de dois anos diferentes - 2005 e 2006, com uma média de 10 anos de estágio em barricas de carvalho de 225 litros, com diferentes graus de utilização. Durante este período evitou-se ao máximo qualquer tipo de intervenção no vinho, sendo que findo o tempo de estágio, os vinhos das diferentes barricas foram provados um a um e selecionados aqueles que apresentaram melhor evolução face às diferentes condições ambientais.

GUARDAR

Quinta dos Carvalhais Branco Especial é um vinho de guarda, quer por ter sido feito com castas do Dão de reconhecido potencial de evolução, quer por ter estagiado longamente em barricas de carvalho. Guardar na horizontal, em local fresco e seco.

SERVIR

Servir a 16°C. Este vinho, devido às suas particulares características, agradece uma decantação prévia de modo a oxigenar ligeiramente. Uma vez aberto deverá ser consumido de imediato. Contudo, poderá ser guardado durante 2 a 3 dias no frigorífico, desde que bem rolhado.

DESFUTAR

Quinta dos Carvalhais Branco Especial é um vinho muitíssimo gastronómico e versátil. Pode ser servido a acompanhar pratos de peixe assado, peixes bem condimentados ou bacalhau. Combina igualmente com pratos de caça, carnes vermelhas mais complexas, como cabrito assado, ou mesmo um arroz de miscarros.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% | Acidez Total: 7,45 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,11

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.

CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.

AVIN4840215400679

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2015-12-01

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

