



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS BRANCO ESPECIAL ENGARRAFADO

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 PROVA DE: 2019

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 teve um bom equilíbrio hídrico e térmico, que favoreceu a maturação. Houve sempre presença constante de água no solo e as grandes amplitudes térmicas registadas na vindima deram origem a uvas que atingiram excelentes níveis de maturação. Em 2013 e 2014 houve chuva abundante durante a vindima, 2004, 2011, 2015 e 2018 foram anos quentes e secos. 2012 e 2016 foram anos equilibrados.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

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

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

MATURAÇÃO

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.

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.

DESFRUTAR

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 miscarros.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% ±0,5 | Acidez Total: 5,6 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 1 g/L ±0,5 | pH: 3,4 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 ML)

Álcool: 11,1 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 83 Kcal (346 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2019-09-26 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 5.000

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL

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
v2. 2020-04-29

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

