



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS RESERVA BRANCO 2020

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Bruto **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 PROVA DE: 2022

Cor amarela citrina com laivos esverdeados. Complexo no aroma com notas de fruta como pêra, marmelo, nuances de uma erva verde que dá frescura e uma subtil nota do estágio em barrica. Tem a elegância típica do Encruzado estagiado em barricas e a cremosidade do gouveio. Boca com muito volume, textura e acidez muito integrada conferindo uma frescura gastronómica. Termina longo e muito equilibrado.

ANO VITÍCOLA

Ano atipicamente seco. Primavera ligeiramente mais quente que o normal, verificando-se a floração no final do mês de maio. Vindima decorreu entre setembro e outubro, com temperaturas mais elevadas do que o normal e menos chuva do que o habitual. Fim do ano chuvoso repôs parcialmente as reservas do solo.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 54% Encruzado, 46% Gouveio

VINIFICAÇÃO

As uvas chegadas à adega em caixas de 20 Kg, foram descarregadas na sua maioria, na prensa pneumática. Uma parte do Encruzado e Gouveio estiveram em maceração pelicular por 24h em cuba refrigerada. Todos os mostos decantaram a baixa temperatura durante 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 18 meses em barricas e toneis usados (37% 225L; 21% 500L; 25% 1000L e 17% 2000L)

GUARDAR

A casta Encruzado tem um excelente potencial de guarda 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, largos, de vinho branco.

DESFRUTAR

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% ±0,5 | Acidez Total: 5,9 g/L ±0,3 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 0,9 g/L ±0,3 | pH: 3,3 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 ML)

Álcool: 10,3 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 320 kJ/76 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2022-01-10 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 13.778

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
v1. 2022-03-04

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

