



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS BRANCO 2022

TIPO: Tranquilo CATEGORIA: Seco COR: Branco

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão REGIÃO: Dão

PAÍS DE ORIGEM: Portugal VITICULTURA SUSTENTÁVEL: Sim

O VINHO

Quinta dos Carvalhais Branco é o um vinho branco 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 PROVA DE: 2023

O Quinta dos Carvalhais Branco 2022 é um vinho amarelo citrino com laivos esverdeados. Tem um aroma jovem e fresco com notas tropicais, limão e lima, nuances de fruta branca e ligeiros apontamentos vegetais. Boca com volume, frescura e estrutura. Madeira muito bem casada, e um final longo e guloso. É um branco versátil e gastronómico.

ANO VITÍCOLA

2021/2022 foi um ano quente e seco, o mais seco desde que existem registos nas Estações Meteorológicas de Carvalhais. Verificou-se um decréscimo de 53% nos acumulados de precipitação face ao normal. Estas condições persistiram ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, sendo que a precipitação em Março e Abril permitiu uma boa recuperação da vinha. A vindima iniciou no final de Agosto e prolongou-se até ao final de Setembro.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 50% Gouveio, 50% Encruzado

VINIFICAÇÃO

As uvas foram descarregadas de caixas de 20 Kg no desengaçador-esmagador. Após a prensagem, o mosto foi sujeito a decantação estática. Foi depois colocado em cubas inox, onde se deu a fermentação. 25% do Encruzado e 25% do Gouveio fermentou em barricas de carvalho francês novas e usadas de 225 e 500L, e o restante permaneceu na cuba de inox. A fermentação durou cerca de 20 dias a 18°C.

MATURAÇÃO

Deste vinho, 25% do Encruzado e 25% do Gouveio estagiou cerca de 4 meses em barricas e toneis de 225 e 500L de carvalho francês novos e usados. A restante parte do lote estagiou em cuba de inox. O casamento do vinho de barrica com o vinho de cuba contribuiu para a obtenção de um maior equilíbrio no lote final entre o vinho e as componentes aromáticas próprias da madeira.

GUARDAR

O Encruzado e Gouveio têm um grande potencial de guarda, que aliado à acidez natural do vinho, leva a crer que este vinho terá uma longa vida. Deve manter-se deitado em local fresco e seco.

SERVIR

Servir a uma temperatura entre os 9-11°C, devendo ser decantado após 4/5 anos de idade. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia.

DESFRUTAR

Ideal para beber simples como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe mais elaborados, peixes fumados, pratos de carnes brancas ou aves.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,5% ±0,5 | Acidez Total: 5,8 g/L ± 0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 1,7 g/L ±0,4 | pH: 3,1 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 ML)

Álcool: 9,9 g | Açúcares: 0,2 g | Valor Energético: 306 kJ/73 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2023-01-18 GARRAFAS PRODUZIDAS: 53.472

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. 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 (chamada para rede fixa nacional)
v2. 2023-02-02

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

