



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS ROSÉ 2022

TIPO: Tranquilo CATEGORIA: Seco COR: Rosé

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão REGIÃO: Dão

PAÍS DE ORIGEM: Portugal VITICULTURA SUSTENTÁVEL: Sim

O VINHO

Quinta dos Carvalhais Rosé é um vinho rosé 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

A ligeira cor blush que este rosé apresenta remete para a elegância do aroma que o caracteriza: suaves notas de frutas do bosque como framboesas e amoras, rebuçado floco de neve e nuances florais. Na boca sobressai a acidez crocante típica da região do Dão, que lhe confere frescura. Vinho elegante, complexo e envolvente, com as notas frutadas novamente a aparecer na boca e a prolongarem-se num final longo e harmonioso.

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: 40% Touriga Nacional, 34% Alfrocheiro Preto, 26% Jaen

VINIFICAÇÃO

A Touriga Nacional, o Alfrocheiro e o Jaen que fazem parte deste lote, foram vindimadas e vinificadas separadamente. A colheita foi realizada mais cedo do que o normal para um vinho tinto, de modo a que as uvas mantivessem uma boa acidez e frescura. Foram prensadas com grande suavidade, sem desengace nem esmagamento, numa prensa pneumática, tendo o mosto fermentado em bica aberta em cuba de inox a uma temperatura de cerca de 14-16°.

MATURAÇÃO

O Quinta dos Carvalhais Rosé foi engarrafado logo após estágio de cerca de 4 meses em cubas de inox e barricas de carvalho francês usadas de 225L (65% inox+35% barrica).

GUARDAR

Uma vez que uma das principais características dos vinhos do Dão é a sua longevidade, acredito que nos dois primeiros anos este rosé revele uma notável frescura e que após esse período a evolução seja muito positiva tornando-se ainda mais complexo.

SERVIR

Deve ser servido entre 10-12° C.

DESFROTAR

É um vinho muito versátil podendo ser bebido simplesmente como aperitivo ou a acompanhar sushi, pratos de peixe, marisco, saladas ou até carnes brancas leves, desenvolvendo ainda mais o seu carácter gastronómico.

DETALHES TÉCNICOS

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 ML)

Álcool: 9,9 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 303 kJ/72 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2023-01-20 GARRAFAS PRODUZIDAS: 39.637

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)
v3. 2023-02-10

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

