



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS TOURIGA NACIONAL TINTO 2019

TIPO: Tranquilo CATEGORIA: Seco COR: Tinto

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão REGIÃO: Dão

PAÍS DE ORIGEM: Portugal VITICULTURA SUSTENTÁVEL: Sim

O VINHO

Quinta dos Carvalhais Touriga Nacional é um vinho monovarietal, que se apresenta como um excelente exemplo da mais nobre das castas tintas do Dão, sendo lançado somente em anos de qualidade excepcional. Quinta dos Carvalhais representa o melhor do Dão. Herdeira dos saberes antigos alia a experiência à inovação para criar vinhos de grande elegância, intensos e delicados, que refletem a diversidade e enorme potencial da região.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2022

Este vinho apresenta uma cor vermelha rubi. Vinho intenso, complexo e elegante. As notas de fruta preta, as delicadas nuances florais e os toques de arbusto a dar frescura, estão muito bem envolvidas num conjunto em que o estágio em barrica apenas confere mais complexidade. Na boca é harmonioso e equilibrado, com tanino macio a dar estrutura e força ao vinho. Sentem-se ainda aromas de sous bois, floresta e de fruta, num final longo.

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: 100% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Foi vindimada Touriga Nacional de 3 talhões diferentes, sendo estas vinificadas separadamente. As uvas foram descarregadas das caixas de 20 Kg na mesa de escolha, passando pelo desengaçador-esmagador, até às cubas de inox de 5000Kg. Aqui realizou-se a fermentação alcoólica durante cerca de 10 dias, a uma temperatura média de cerca de 27°C. Parte da Touriga Nacional fez maceração pós-fermentativa durante 8 dias.

MATURAÇÃO

Este vinho esteve 12 meses em barricas francesas novas e usadas de 225L. O lote final foi elaborado com o objetivo de expressar a alta qualidade da Touriga Nacional, bem como as características da Região do Dão. O vinho foi submetido a uma ligeira colagem e filtração, antes do seu engarrafamento. No sentido de preservar a sua mais alta qualidade, foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio.

GUARDAR

Como todos os vinhos tintos do Dão têm uma vida em garrafa muito dilatada, apresentando-se em boas condições de consumo por um período que chega facilmente aos 10 " 15 anos. Deve guardar-se deitada, num local seco e fresco.

SERVIR

Servir a uma temperatura entre os 15-16°C, devendo ser decantado após 4/5 anos de idade. Devem usar-se copos largos.

DESEFRUTAR

É um vinho que convida à mesa, mas também é muito versátil. Tanto aconselho a ser bebido a acompanhar um polvo à lagareiro, como um bife pimenta.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% ±0,5 | Acidez Total: 5,2 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 1 g/L ±0,5 | pH: 3,7 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 ML)

Álcool: 10,7 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 339 kJ/81 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2022-03-23 GARRAFAS PRODUZIDAS: 12.157

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)
v1. 2022-05-27

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

