



QUINTA DOS
CARVALHAIS

IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS DUQUE DE VISEU TINTO 2012

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Vermelho rubi

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão **REGIÃO:** Dão

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Duque de Viseu é uma referência no Dão há duas décadas. Um nome à altura de um dos mais emblemáticos vinhos da Quinta dos Carvalhais e uma homenagem àquele que foi o primeiro Duque de Viseu, o Infante D. Henrique. Uma origem mais do que nobre, que combina com este vinho sublime e multi-premiado, que sabe bem saborear, despretensiosamente, sem motivo, todos os dias.

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta cor vermelha rubi. O aroma tem frutos vermelhos maduros, suaves flores campestres, hortelã e ligeiras notas vegetais que dão frescura e complexidade ao lote. Na boca sobressai a acidez viva e equilibrada. Os taninos que dão garra e personalidade ao vinho, os frutos vermelhos que encontramos novamente e o volume médio, fazem deste Duque de Viseu Tinto 2012 um vinho muito harmonioso e gastronómico.

ANO VITÍCOLA

O tempo frio e seco e a falta de água no solo que se registou nos primeiros meses do ano vieram atrasar o início do ciclo vegetativo da videira. A floração na Quinta dos Carvalhais decorreu com duas semanas de atraso em relação ao ano anterior. Apesar das chuvas de Abril e dos cuidados preventivos com a vinha para o aparecimento de doenças, observou-se uma boa nascença. Algumas chuvas novamente em Agosto atrasaram, e com alguma heterogeneidade, a maturação das uvas, mas o vento seco de leste e as noites frias vieram repor um bom equilíbrio na maturação, que se traduziu em muito boas uvas e vinhos de grande qualidade.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 62% Touriga Nacional, 34% Tinta Roriz, 4% Jaen

VINIFICAÇÃO

Após receção das uvas destinadas à vinificação do Duque de Viseu Tinto, procedeu-se ao desengace prévio, seguido de esmagamento suave, tendo as massas vnicas sido conduzidas por gravidade para cubas de fermentação em inox com controlo automático de temperatura e remontagem, onde fermentou durante cerca 6 dias, durante os quais foi sujeito a várias remontagens por bomba, de maneira a extrair suavemente os aromas e os compostos fenólicos das películas. No final da fermentação o vinho foi enviado para cubas de armazenagem, e as massas prensadas em prensas pneumáticas de modo a extrair com suavidade o vinho aí contido. As diferentes castas que deram origem a este vinho foram vinificadas separadamente.

MATURACÃO

Logo após a fermentação maloláctica feita em cubas inox, uma pequena parte do lote foi selecionado para estagiar em barricas de carvalho usadas, onde permaneceu por um período de 12 meses. O restante estagiou em depósitos de inox, sendo sujeitos a passagens a limpo, regulares e a adição de pequenas doses de oxigénio de uma maneira controlada, de modo a ter uma maturação dentro dos parâmetros desejados.

GUARDAR

Como todos os bons vinhos tintos do Dão, Duque de Viseu tem uma vida em garrafa muito dilatada, apresentando-se em boas condições de consumo por um período que chega facilmente aos 10 anos. A garrafa deve ser mantida deitada, em local fresco e seco.

SERVIR

Deve ser servido a uma temperatura entre os 15°C-17°C. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia. Contudo, é possível manter as condições do vinho durante alguns dias desde que a garrafa esteja bem rolhada.

DESFUTAR

Excelente a acompanhar pratos de carne, caça, todo o tipo de aves e queijos. É um vinho muito versátil pois acompanha muito bem tanto um polvo à lagareiro com batatas a murro como vitela estufada com batata frita.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,29 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,7

CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.

AVIN3548540770092

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2015-01-30

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



PORVID

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO

