



QUINTA DOS
CARVALHAIS

IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA TINTO 2010

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Colheita **COR:** Tinto

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

O VINHO

Quinta dos Carvalhais Colheita é um vinho tinto 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

Colheita 2010 apresenta uma cor vermelha muito densa e um aroma delicado, onde sobressaem os frutos pretos (ameixa, amoras) e notas florais em harmonia com aromas balsâmicos frescos e um toque mineral. A madeira, bem integrada, está presente apenas em notas muito delicadas, contribuindo para a complexidade do vinho. Na boca tem um ataque estimulante, com taninos bem polidos e envolventes a conferirem uma bela estrutura que, combinada com uma acidez viva, fazem deste vinho um exemplo de equilíbrio e harmonia.

ANO VITÍCOLA

2010 foi um ano de sol, com a presença constante de água no solo e temperaturas amenas durante o período da vindima, dando origem a uvas com grande qualidade, tanto a nível fitossanitário como de equilíbrio entre todos os seus componentes. Os vinhos obtidos são o reflexo dessas condições, apresentando-se com níveis de álcool, acidez e volume muito equilibrados.

ENÓLOGO: Manuel Vieira

CASTAS: 59% Touriga Nacional, 21% Alfrocheiro, 20% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

À chegada à adega da Quinta dos Carvalhais, as uvas colhidas manualmente foram suavemente desengaçadas e esmagadas. A massa vinica resultante seguiu por gravidade para cubas de fermentação em inox, com controlo automático de temperatura, onde fermentou durante 8 dias com remontagens para extração suave dos aromas e outros compostos das películas. As diferentes castas que deram origem a este vinho foram vinificadas separadamente.

MATURAÇÃO

Após a fermentação alcoólica, o vinho foi transferido para depósitos inox onde se procedeu à fermentação maloláctica. Seguiu-se um estágio e maturação em barricas usadas de carvalho francês (84%), americano (12%) e caucasiano (4%) por um período de 12 meses, findos os quais se procedeu à elaboração do lote, colagem, filtração e engarrafamento. No sentido de preservar a sua mais alta qualidade, foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, o que pode provocar a formação de depósito durante o seu envelhecimento em garrafa.

GUARDAR

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

SERVIR

Só necessita de decantação se for envelhecido em garrafa e deve ser servido entre 16°C-18°C. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia, embora se mantenha em boas condições durante algum tempo desde que bem rolhada, idealmente com algum vácuo.

DESFRUTAR

A elegância e complexidade do Quinta dos Carvalhais 2010 fazem dele um excelente acompanhamento para pratos de carne, caça e diversos tipos de queijos amanteigados. Experimente com lasanha de espargos e queijo brie.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,4 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,65

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.

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.

AVIN9300660947433

QR Code

