



QUINTA DOS
CARVALHAIS

IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

QUINTA DOS CARVALHAIS TOURIGA NACIONAL TINTO 2012

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Varietal **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Rubi

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

Quinta dos Carvalhais Touriga Nacional 2012 apresenta uma cor vermelha rubi. É um vinho intenso, de aromas delicados. As notas de fruta preta e vermelha madura, o toque floral e as nuances de arbusto, que lhe conferem frescura, estão muito bem envolvidas num conjunto complementado com discretas notas de barrica onde estagiou. Na boca é elegante e equilibrado, com taninos macios a dar estrutura e força ao vinho. No aroma de boca estão presentes todas as notas que encontramos no nariz e que se mantêm num final longo e persistente.

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 nascerça. 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 / Manuel Vieira

CASTAS: 100% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

As uvas destinadas a fazer parte do lote deste vinho foram vindimadas por talhão, sendo na altura executada uma rigorosa seleção qualitativa das mesmas, tendo sido vinificado cada talhão separadamente. As uvas são descarregadas de caixas de 20 kg diretamente no desengaçador-esmagador, caindo por gravidade em cubas de inox de pequena dimensão, providas de remontagem automática e controle de temperatura, onde se realizou a fermentação alcoólica durante cerca de 8 dias, a uma temperatura média de cerca de 28°C, tendo a Touriga Nacional de um dos talhões, ficado em maceração pós fermentativa por mais 20 dias.

MATURAÇÃO

A fermentação malolática decorreu em depósitos de aço inoxidável, seguindo-se um período de 12 meses de estágio em barricas novas e usadas de carvalho francês, de grão fino, provenientes de 8 tanoarias diferentes. Durante a fase de maturação efetuaram-se numerosas provas para acompanhamento da evolução do vinho, findas as quais se procedeu à elaboração do lote, colagem, filtração e engarrafamento.

GUARDAR

Como todos os vinhos tintos do Dão têm uma vida em garrafa muito dilatado, apresentando-se em boas condições de consumo por um período que chega facilmente aos 10-15 anos. A garrafa deve ser mantida deitada, em local fresco e seco.

SERVIR

Após envelhecimento em garrafa é natural a criação de algum sedimento, pelo que o vinho deverá ser previamente decantado e, posteriormente, servido a uma temperatura entre os 16°C-18°C. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia. Contudo, é possível manter as condições do vinho desde que a garrafa esteja bem rolhada.

DESFUTAR

É um vinho que convida à mesa, é muito gastronómico. Tanto aconselho a ser bebido a acompanhar um polvo à lagareiro, um cachão de porco assado no forno ou um risoto de miscaros.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,3 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,57

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.

AVIN3519315110863

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v10, 2015-02-25

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

