



Quinta dos Carvalhais Encruzado 2023

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Branco

CLASSIFICAÇÃO | DOC Dão

REGIÃO | Dão

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2024-07-03

GARRAFAS PRODUZIDAS | 66570

ENGARRAFADOR | Sogrape Vinhos, S.A.,
Avintes, Portugal

EXPEDIDOR | Sogrape Vinhos, S.A.

CAPACIDADES | 750 mL, 1500 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 10.3 g/100mL

Açúcares | 0.2 g/100mL

Calorias | 322 kJ/77 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Não

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 13 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 2 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 125 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 6.1 g/L ±0.5

pH | 3.2 ±0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

Quinta dos Carvalhais Encruzado é um vinho branco varietal do Dão de excepcional qualidade, expoente máximo da elegância e riqueza da casta Encruzado. Herdeira de saberes antigos, Quinta dos Carvalhais alia a experiência à inovação para criar vinhos muito elegantes, com sabores de intensa delicadeza e personalidade única.

NOTA DE PROVA – ANO DE PROVA 2024

Cor amarela citrina. Vinho com notas de fruta de polpa amarela, como pêssago e nectarina. Notas florais de jasmim e flor de laranjeira e cedro e resina a dar complexidade. Vinho muito bem casado com as notas do estágio em barrica. Ataque de boca com intensidade aromática, onde sobressaem novamente os aromas mais densos. Acidez crocante, firme e bem integrada. Final muito equilibrado e persistente.

DESCRIÇÃO DO ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2022/2023 foi quente e chuvoso na região do Dão. Na Quinta dos Carvalhais as temperaturas médias elevadas persistiram ao longo de todo o ciclo vegetativo, contudo a precipitação em Setembro permitiu uma boa recuperação das reservas hídricas da vinha e uma excelente maturação da uva. A vindima teve início em Agosto e prolongou-se até ao final de Setembro.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Granítico.

ENÓLOGO | Beatriz Cabral Almeida.

CASTAS

Encruzado (100%).

MÉTODO DE 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.

VINIFICAÇÃO

As uvas vindas de 4 talhões diferentes chegaram à adega em caixas de 20 Kg, sendo descarregadas na prensa pneumática. Após a prensagem do cacho inteiro, o mosto foi sujeito a decantação estática a baixa temperatura durante 24 horas. Foi depois enviado para cubas de inox onde começou a fermentação. A meio da fermentação cada vinho foi trasfegado para barricas novas de carvalho francês, onde fermentou a 19°C, por um período de 20 dias.

MATURAÇÃO

70% do lote fermentou e estagiou cerca de 8 meses em barricas de carvalho francês novo, de diferentes capacidades (225, 500, 1000 e 2000L). Durante este meio ano o vinho foi sujeito a frequentes operações de batonnage, de modo a aumentar a sensação de volume de boca e a complexar os aromas próprios, com os da madeira. A restante parte fermentou e estagiou em cuba inox, e contribuiu para a obtenção de um maior equilíbrio no lote final.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Idealmente, até 1-1.5 anos após data de colheita (no rótulo).

SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 10°C a 12°C. Consumir até 24 horas após abertura.

DESEFRUTAR

Ideal para beber simples como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe mais elaborados, peixes fumados, pratos de carnes brancas ou aves.

V12243-2023072707164981-25FB



<https://quintadoscarvalhais.com>



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003.

