



Quinta dos Carvalhais Touriga Nacional 2021

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Tinto

CLASSIFICAÇÃO | DOC Dão

REGIÃO | Dão

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2024-07-04

GARRAFAS PRODUZIDAS | 15672

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

EXPEDIDOR | Sogrape Vinhos, S.A.

CAPACIDADES | 1500 mL, 750 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 10.3 g/100mL

Açúcares | 0.1 g/100mL

Calorias | 331 kJ/79 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 13 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 0.5 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 125 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 5.3 g/L ±0.5

pH | 3.6 ±0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

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 excecional. 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.

NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2024

Este vinho apresenta cor vermelha rubi. Vinho intenso, complexo e elegante com aroma balsâmico, fruta preta selvagem, nuances florais e toques de floresta e arbustivos. As notas de madeira estão muito bem casadas conferindo ao conjunto 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.

DESCRIÇÃO DO ANO VITÍCOLA

O ano de 2020/2021 teve uma primavera atipicamente quente. O inverno teve precipitações próximas do normal. A floração ocorreu na segunda quinzena de maio com baixa precipitação. Os meses de verão registaram temperaturas máximas próximas do normal, com exceção do mês de agosto, e temperaturas mínimas abaixo do normal. Os 35°C não foram atingidos permitindo o desenvolvimento da maturação do bago. A vindima decorreu com chuva.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Granítico.

ENÓLOGO | Beatriz Cabral Almeida.

CASTAS

Touriga Nacional (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

Foi vindimada Touriga Nacional de 3 talhões diferentes e 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 5.000Kg. 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, na mesma cuba.

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.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Pronto a consumir mas com boa capacidade de evolução em garrafa. Tempo ótimo de consumo varia com o vinho. idealmente a partir de 2-3 anos após data de colheita (no rótulo).

SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 15°C a 17°C. Consumir até 24 horas após abertura.

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.

V14164-2023072741099888-D7EA



<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.



Recicle sempre



PART OF
SOGRAPE