



Quinta dos Carvalhais Rosé 2023

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Rosé

CLASSIFICAÇÃO | DOC Dão

REGIÃO | Dão

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2024-07-03

GARRAFAS PRODUZIDAS | 7120

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

EXPEDIDOR | Sogrape Vinhos, S.A.

CAPACIDADES | 750 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 9.9 g/100mL

Açúcares | 0.1 g/100mL

Calorias | 310 kJ/74 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Não

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 12.5 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 1.3 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 130 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 5.4 g/L ±0.5

pH | 3.3 ±0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

Quinta dos Carvalhais Rosé é um vinho rosé 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.

NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2024

A cor blush que este rosé apresenta remete para a elegância do aroma que o caracteriza: suaves notas de frutas do bosque como framboesas e amoras, rebuçado floco de neve e nuances florais. Na boca sobressai a acidez crocante típica da região do Dão, que lhe confere frescura. Vinho elegante, complexo e envolvente, com as notas frutadas novamente a aparecer na boca e a prolongarem-se num final longo e harmonioso.

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

Touriga Nacional (42%); Alfrocheiro (36%); Jaen (22%).

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 diferentes castas que fazem parte deste lote, foram vindimadas e vinificadas separadamente. A colheita foi realizada mais cedo do que o normal para um vinho tinto, de modo a que as uvas mantivessem uma boa acidez e frescura e cor suave. As uvas foram prensadas com grande suavidade, sem desengace nem esmagamento, numa prensa pneumática, tendo o mosto fermentado em bica aberta em cuba de inox a uma temperatura de cerca de 14-16°.

MATURAÇÃO

O Quinta dos Carvalhais Rosé foi engarrafado logo após estágio de cerca de 6 meses em cubas de inox e barricas de carvalho francês usadas de 225L (70% inox+30% barrica).

GUARDAR

Garrafa na vertical ou horizontal. Pronto a consumir jovem, atinge plenitude 2 a 3 anos após a colheita, podendo continuar a evoluir positivamente durante alguns anos.

SERVIR

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

DESEFRUTAR

É um vinho muito versátil podendo ser bebido simplesmente como aperitivo ou a acompanhar sushi, pratos de peixe, marisco, saladas ou até carnes brancas leves, desenvolvendo ainda mais o seu carácter gastronómico.

V12248-2023072707164981-25FB



<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.



Recicle sempre



PART OF
SOGRAPE