



Quinta dos Carvalhais Tinto 2022

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Tinto

CLASSIFICAÇÃO | DOC Dão

REGIÃO | Dão

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2024-05-24

GARRAFAS PRODUZIDAS | 74360

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

EXPEDIDOR | Sogrape Vinhos, S.A.

CAPACIDADES | 750 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 10.3 g/100mL

Açúcares | 0.2 g/100mL

Calorias | 331 kJ/79 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 13 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 2.0 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 110 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 5.0 g/L ±0.5

pH | 3.7 ±0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

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.

NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2024

Cor rubi de intensidade média. No aroma é floral, com violetas, alguns frutos do bosque e grande carácter balsâmico, típico do Dão. Tem laivos mentolados que dão frescura e ligeiras notas bem integradas, do estágio em barrica. O perfil de fruta está presente na prova de boca, taninos de textura fina equilibrados por excelente acidez natural. Termina elegante, equilibrado e gastronómico.

DESCRIÇÃO DO ANO VITÍCOLA

2022 foi um ano quente e seco, o mais seco desde que existem registos nas Estações Meteorológicas de Carvalhais. Verificou-se um decréscimo de 53% nos acumulados de precipitação face ao normal. Estas condições persistiram ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, sendo que a precipitação em Março e Abril permitiu uma boa recuperação da vinha. A vindima iniciou no final de Agosto e prolongou-se até ao final de Setembro.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Granítico.

ENÓLOGO | Beatriz Cabral Almeida.

CASTAS

Touriga Nacional (40%); Tinta Roriz (12%); Alfrocheiro (37%); Jaen (11%).

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 foram vindimadas por casta e por talhão, sendo na altura executada uma rigorosa seleção qualitativa das mesmas. Depois de um desengace e prensagem suaves as uvas vão, por gravidade, para cubas de inox de pequena dimensão e controlo de temperatura, onde são vinificadas, casta a casta. A fermentação alcoólica ocorreu durante cerca de 8 dias, a uma temperatura média de cerca de 27°C.

MATURAÇÃO

75% do vinho estagiou durante 12 meses em barricas usadas de carvalho francês de 225 litros, sendo que o restante estagiou em cubas de inox. Após estágio foi submetido a uma ligeira colagem e filtração, antes do seu engarrafamento e foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, o que pode provocar a formação de depósitos durante o seu envelhecimento em garrafa.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Comercializado pronto a consumir. Pode guardar até 10 anos após data 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, é muito gastronómico, excelente para pratos com alguma gordura como o polvo à lagareiro ou carnes de forno. Ótima ligação com queijo da serra com algum tempo de cura.



<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