



Quinta dos Carvalhais Reserva Branco 2021

TIPO | Vinho Tranquilo

CATEGORIA | Vinho Branco Reserva

COR | Branco

CLASSIFICAÇÃO | DOC Dão

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2023-05-17

GARRAFAS PRODUZIDAS | 9203

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 | 0.1 g/100mL

Calorias | 318 kJ/76 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 13 %vol. ± 0.5

Açúcares totais | 1.0 g/L ± 0.5

Dióxido de enxofre total | 150 mg/L ± 20

Acidez total (ácido tartárico) | 6.5 g/L ± 0.5

pH | 3.2 ± 0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

Quinta dos Carvalhais é a marca de vinhos especializada na produção dos melhores e mais saborosos vinhos do Dão constituindo a maior referência na região - representa a arte, a autenticidade e a qualidade dos melhores vinhos do Dão. Neste Reserva Branco recuperam-se velhos hábitos da região no que refere ao estágio de vinhos brancos, quando era comum o seu armazenamento durante longos períodos em velhos toneis de carvalho.

NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2024

Cor amarela citrina com laivos esverdeados. Complexo no aroma com notas de fruta como pêssago, pêra, mamelo, nuances de cedro e uma subtil nota do estágio em barrica. Tem a elegancia e frescura típicas do Encruzado estagiado em barricas e a cremosidade do gouveio. Boca com muito volume, textura e acidez muito integrada conferindo uma frescura gastronómica. Termina longo e muito equilibrado.

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 bagó. A vindima decorreu com chuva.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Granítico.

ENÓLOGO | Beatriz Cabral Almeida.

CASTAS

Encruzado (51%); Gouveio (49%).

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 chegadas à adega em caixas de 20 Kg, foram descarregadas na sua maioria, na prensa pneumática. Uma parte do Encruzado esteve em maceração pelicular por 24h em cuba refrigerada. Todos os mostos decantaram a baixa temperatura durante 24 horas. Foram depois enviados para depósitos inox com temperatura controlada, onde ocorreu a fermentação, durante cerca de 20 dias, a temperaturas que não ultrapassaram os 18°C.

MATURAÇÃO

Estágio de 18 meses em barricas e toneis usados (25% 225L; 30% 500L; 30% 1000L e 15% 2000L)

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Apesar de pronto a consumir, tem longo potencial de guarda e evolui bem em garrafa. Tempo ótimo de consumo a partir de 8-10 anos após data de colheita (no rótulo).

SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 12°C a 14°C. Consumir até 24 horas após abertura.

DESEFRUTAR

Vinho muito gastronómico, ideal para beber a acompanhar pratos de peixe mais elaborados, peixes fumados, patés e pratos de carnes brancas, aves e mesmo carnes vermelhas mais complexas, como cabrito assado ou chanfana.

V10978-202307277980442-FD42



<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.



ponto verde

Recicle sempre



PART OF
SOGRAPE