

DUQUE DE VISEU

DUQUE DE VISEU BRANCO 2022

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Seco **COR:** Branco

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão **REGIÃO:** Dão

PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

O VINHO

Duque de Viseu Branco é um vinho muito atractivo e elegante, pleno de vivacidade - uma das principais referências da região do Dão desde há mais de uma década. Duque de Viseu é um vinho produzido na Quinta dos Carvalhais, o projecto da Sogrape Vinhos que liderou a renovação do Dão e se assume hoje como a sua marca especialista, com uma gama de vinhos de qualidade e estilo próprio que reflectem a elegância e diversidade da região.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2023

Cor citrina com nuances esverdeadas. Vinho com jovem e intenso aroma frutado, a citrinos e ananás, delicadas nuances de flores brancas e toque vegetal dando grande frescura e complexidade. Madeira muito bem integrada. Boca com acidez viva e crocante, novamente a fruta e flores brancas de grande intensidade, num vinho de corpo médio, muito elegante com final longo e fresco.

ANO VITÍCOLA

Ano atipicamente quente para o Dão. Inverno seco e primavera quente. Verão quente e seco, sem valores extremos, permitindo uma correta e equilibrada maturação das uvas devido às reservas hídricas do subsolo. A vindima foi precoce, iniciando-se no final de agosto com pouca incidência de chuva (houve uma semana de chuva em setembro, que funcionou como irrigação).

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 31% Malvasia Fina, 27% Encruzado, 22% Bical, 20% Gouveio

VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento suaves, o mosto, devidamente protegido da oxidação foi sujeito a decantação estática a baixa temperatura por período de 24 horas, de modo a atingir o grau de limpidez desejado. As diferentes castas que deram origem a este vinho foram depois vinificadas em cubas de inox com temperatura controlada de 16° C, tendo a fermentação ocorrido em 20 dias.

MATURAÇÃO

80% do lote final de Duque de Viseu branco estagiou 3 meses em cuba de inox e os restantes 20% estagiam em madeira de carvalho francês durante o mesmo período. Após o tempo de estágio, é realizado o lote e o vinho engarrafado.

GUARDAR

Uma das principais características dos vinhos o Dão é a sua longevidade. Embora nos 2 primeiros anos revele uma notável frescura, apresenta depois uma evolução muito positiva, ganhando em complexidade. Deve ser mantido deitado num local fresco e seco

SERVIR

Temperatura ideal para servir 9° - 11°C.

DESFUTAR

Excelente a acompanhar peixe, marisco, saladas, massas e todo o tipo de aves. É um grande vinho para servir de aperitivo.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,5% ± 0,5 | Acidez Total: 5,2 g/L ± 0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 2,5 g/L ± 0,3 | pH: 3,2 ± 0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 9,9 g | Açúcares: 0,3 g | Valor Energético: 318 kJ/76 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2022-12-14 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 45.020

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

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.ioibc-wprs.org. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

