



QUINTA DOS  
CARVALHAIS

IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

## QUINTA DOS CARVALHAIS DUQUE DE VISEU TINTO 2018

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Tinto

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

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

### O VINHO

Duque de Viseu Tinto da Quinta dos Carvalhais é um vinho com um equilíbrio perfeito entre os aromas e a suavidade dos frutos vermelhos decorrente do seu envelhecimento.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa com tonalidade jovem. Aroma marcado pelas notas florais da Touriga Nacional, assim como um perfil de frutos vermelhos maduros, com a presença de notas de cereja e ameixa confitadas. Alguma nota vegetal arbustiva característica nos vinhos do Dão. A boca é muito equilibrada, com bom volume e de prova fácil. Acidez integrada e equilíbrio durante toda a prova. Termina longo e persistent.

### ANO VITÍCOLA

Em 2018 o ano climatérico foi marcado por fatores climatológicos extremos, que afetaram o ciclo vegetativo. Se por um lado o Outono foi seco, por outro, o Inverno e a Primavera foram frios e chuvosos, promovendo doenças e obrigando a trabalho mais intenso na vinha. O Verão foi bastante seco e quente provocando escaldão e perda de produção. As uvas que ultrapassaram todos estes factores vieram revelar-se com muito bom perfil de fruta, são e com bom equilíbrio ácido, originando vinhos com muito boa expressão

**ENÓLOGO:** Beatriz Cabral de Almeida

**CASTAS:** 40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 20% Alfrocheiro, 10% Jaen

### VINIFICAÇÃO

Após receção das uvas, procedeu-se ao desengace seguido de esmagamento suave, tendo as massas vinicas sido conduzidas por gravidade para cubas de fermentação em inox com controlo automático de temperatura e remontagem. Fermentou durante cerca de 6 dias, durante os quais foi sujeito a várias remontagens por bomba, de maneira a extrair suavemente os aromas e os compostos fenólicos das películas. No final da fermentação o vinho foi enviado para cubas de armazenagem.

### MATURAÇÃO

Logo após a fermentação malolática feita em cubas inox, 20% do lote final fez um estágio de 6 meses em contato com madeira francesa. O restante vinho estagiou em depósitos de inox.

### GUARDAR

Vinho com um bom potencial de envelhecimento, podendo, se conservado nas melhores condições apresentar uma evolução positiva nos próximos 5 anos. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia, embora se mantenha em boas condições durante 24 horas desde que armazenada sob vacuo.

### SERVIR

Temperatura ideal para servir 15°C-17°C.

### DESFROTAR

Excelente a acompanhar pratos de carne, caça, todo o tipo de aves e queijos. É um vinho muito versátil pois acompanha muito bem tanto um polvo à lagareiro com batatas a murro como vitela estufada com batata frita.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,0 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 3,6 g/L | pH: 3,8

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 10.7g/100mL | Açúcar: 0.4g/100mL | Valor Energético: 83kcal (316 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Não | Adequado para Vegetarianos: Não | Sem Glúten

### RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

QR Code



Sogrape Vinhos, S.A.  
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal  
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719  
v1. 2019-06-11

Email: info@quintadoscarvalhais.com  
Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

