

Quinta dos Carvalhais

COLHEITA SELECCIONADA

Branco 2005

Dão DOC | Portugal



O Vinho

Quinta dos Carvalhais Colheita Seleccionada é um vinho branco do Dão de excepcional qualidade, expoente máximo da elegância e riqueza da região. 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.

Notas de Prova

Quinta dos Carvalhais Colheita Seleccionada 2005 apresenta uma bonita cor dourada viva. Com uma boa intensidade aromática, o vinho é harmonioso, rico e complexo, com aromas de fruta fresca (pera e melão) e de frutos secos (avelã e amendoa). O longo estágio em barricas de carvalho conferiu-lhe entretanto uma componente amanteigada. Na boca tem um ataque com uma boa acidez, muito fresco, e uma boa evolução em termos de corpo e cremosidade. O sabor é complexo e revela frutas maduras de excelente evolução, num todo muito equilibrado, de grande persistência aromática.

Sugestões de Consumo

A elegância e complexidade do Quinta dos Carvalhais Colheita Seleccionada 2005 fazem dele um excelente acompanhamento para pratos de peixe mais elaborados, fumados, patés e pratos de carnes brancas ou aves. Uma vez aberto deverá ser consumido de imediato, podendo no entanto ser guardado por 2 ou 3 dias no frigorífico, desde que bem rolhado, de preferência sobre vácuo. Deve ser servido a uma temperatura entre os 10-13°C, em copos largos de vinho branco.

Castas

Quinta dos Carvalhais Colheita Seleccionada 2005 é produzido a partir de uma selecção de uvas das castas brancas Encruzado e Verdelho, oriundas exclusivamente da Quinta dos Carvalhais.

Vindima e Vinificação

As uvas das castas destinadas a este vinho foram recebidas na moderna adega da Quinta dos Carvalhais em pequenas caixas. Os mostos, devidamente protegidos da oxidação, foram sujeitos a decantação estática a baixa temperatura por um período de 24 horas, de modo a atingir o grau de limpidez desejado. Foram depois enviados para depósitos onde se adicionaram as leveduras seleccionadas e se aguardou o arranque da fermentação. O mosto da casta Encruzado seguiu para barricas de carvalho novo, onde fermentou durante aproximadamente 20 dias a temperaturas que não ultrapassaram os 19° C. O verdelho, por sua vez, fermentou em depósito inox com temperatura controlada a 16° C.

Maturação e Guarda

Parte do vinho que constitui este lote fermentou e estagiou cerca de 6 meses em meias pipas de carvalho francês novo, período durante o qual foi sujeito a frequentes operações de agitação das borras finas de modo a aumentar a sensação de volume e a complexar os aromas próprios da madeira. Após este período, os vinhos foram transferidos para barricas de carvalho usadas onde estagiaram mais cerca de 20 meses. Considerado um vinho de guarda, Quinta dos Carvalhais Colheita Seleccionada tem um grande potencial de evolução na garrafa, quer por ter origem em castas brancas do Dão, que envelhecem muito bem, quer por ter fermentado e estagiado longamente em barricas de carvalho, que lhe imprimem características favoráveis a uma longa vida. As garrafas de Quinta dos Carvalhais Colheita Seleccionada devem ser guardadas deitadas em local fresco e seco.

Detalhes Técnicos

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 5,8 gr / lt. (ácido tartárico)

Açúcar: < 2,0 gr / lt.

pH: 3,20



SOGRAPE VINHOS

"Só de um grande amor nascem grandes vinhos"
"Wines of passion"

