



QUINTA DOS CARVALHAIS DUQUE DE VISEU TINTO 2011

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Vermelho rubi

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Duque de Viseu é uma referência no Dão há duas décadas. Um nome à altura de um dos mais emblemáticos vinhos da Quinta dos Carvalhais e uma homenagem àquele que foi o primeiro Duque de Viseu, o Infante D. Henrique. Uma origem mais do que nobre, que combina com este vinho sublime e multi-premiado, que sabe bem saborear, despretensiosamente, sem motivo, todos os dias.

NOTAS DE PROVA

O vinho, de cor vermelha rubi, apresenta um intenso e atrativo aroma. Sobressaem os frutos vermelhos maduros e os frutos de baga, como amoras e mirtilos, e as notas vegetais conferem frescura a todo o conjunto. Na boca, reconhece-se de imediato a força dos taninos polidos e, novamente, a concentração aromática bem casada com uma acidez viva e muito fresca. O seu final é longo e macio.

ANO VITÍCOLA

O ano de 2011 teve um Inverno frio e chuvoso, bom para manter no solo a quantidade de água suficiente para o bom desenvolvimento e crescimento da planta. Durante o período de vindima registaram-se temperaturas amenas, dando origem a uvas com grande qualidade, tanto a nível fitossanitário como em termos de equilíbrio entre todos os seus componentes. Estas características permitiram obter vinhos com níveis de álcool, acidez e volume muito equilibrados.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 28% Alfrocheiro, 28% Touriga Nacional, 26% Jaen, 18% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

Vinificadas por castas, as uvas foram desengaçadas e suavemente esmagadas. Do desengaçador-esmagador seguiram por gravidade para cubas de aço inoxidável, com controlo automático de temperatura e providas de remontagem automática, onde decorreu a fermentação durante cerca 6 dias. No final, o vinho foi enviado para cubas de armazenagem e as massas prensadas em prensas pneumáticas.

MATURAÇÃO

Após a fermentação malolática em cubas de aço inoxidável, uma pequena parte do lote foi selecionada para estagiar em barricas usadas de carvalho, onde permaneceu por um período de 12 meses. O restante lote estagiou em depósitos de aço inoxidável, sendo sujeito a passagens a limpo regulares e à adição controlada de pequenas doses de oxigénio, de modo a promover uma maturação de acordo com os parâmetros desejados.

GUARDAR

Como todos os bons vinhos tintos do Dão, Duque de Viseu tem uma vida em garrafa muito dilatada, apresentando-se em boas condições de consumo por um período que chega facilmente aos 10 anos. A garrafa deve ser mantida deitada, em local fresco e seco.

SERVIR

Deve ser servido a uma temperatura entre os 15°C-17°C. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia. Contudo, é possível manter as condições do vinho durante alguns dias desde que a garrafa esteja bem rolhada.

DEFRUTAR

Duque de Viseu Tinto 2011 é um vinho excelente para acompanhar queijos, pratos de carne, caça ou todo o tipo de aves. O seu carácter muito versátil torna-o no acompanhamento ideal para um polvo à lagareiro com batatas a murro ou uma vitela esfarrapada estufada com batata frita.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,36 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,76

CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.

AVIN0324558266740
QR Code



Safra 2010. Salada de bacalhau e batatas. Almoço em 16/08/2014.



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719

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



Seja responsável. Beba com moderação.

