

Teor alcoólico: 13,5%

Volume da garrafa: 750 ML

Temperatura de serviço: 16 a 18°C

DE R\$ 445,90 POR R\$ 109,90

text=O

Vinificação

Após receção das uvas destinadas à vinificação do Duque de Viseu tinto, procedeu-se ao desengace prévio, seguido de esmagamento suave, tendo as massas vínicas sido conduzidas por gravidade para cubas de fermentação em inox com controlo automático de temperatura e remontagem, onde fermentou durante cerca 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, e as massas prensadas em prensas pneumáticas de modo a extrair com suavidade o vinho aí contido. As diferentes castas que deram origem a este vinho foram vinificadas separadamente.

Harmonização

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.

Sobre a vinícola

Quinta dos Carvalhais é a marca especialista em vinhos do Dão. Herdeira de saberes antigos, alia uma longa experiência às técnicas mais actuais, criando vinhos de grande elegância, com sabores de intensa delicadeza e personalidade única. A Sogrape entrou na região em 1957 através da aquisição do capital da sociedade Vinícola do Super Dão, em Viseu, tendo desempenhado desde então um papel pioneiro na modernização técnica desta mesma região, na valorização e difusão das castas nobres regionais e na recuperação da imagem de qualidade dos vinhos do Dão. Uma acção que se viria a intensificar em 1988, quando a empresa decidiu investir na aquisição da Quinta dos Carvalhais, desenvolvendo aí um projecto inovador que revolucionou a região e constituiu um marco histórico na viticultura do Dão. Esta bonita propriedade localizada no concelho de Mangualde, junto a Nelas e Alcafache, foi desde logo beneficiada com o plantio de novas vinhas com as castas regionais mais nobres (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen, Tinta Pinheira, Encruzado, Assario, Verdelho, Bical e Cerceal) e com a construção de um moderno centro de vinificação. Com uma área total de 105 hectares, 50 dos quais de vinhas, a Quinta dos Carvalhais produz exclusivamente com uvas próprias vinhos únicos que honram a tradição e a reputação do Dão. É o caso de Quinta dos Carvalhais Único Reserva, Colheita, Encruzado e os demais varietais, Colheita Tardia e Espumante Reserva Rosé. Com uvas próprias e uvas adquiridas a produtores locais permanentemente acompanhados pela equipa da Sogrape Vinhos são produzidos Duque de Viseu branco e tinto. Quinta dos Carvalhais é, actualmente, uma verdadeira referência na viticultura portuguesa, produzindo vinhos do Dão de qualidade superior sob a supervisão e paixão do enólogo Manuel Vieira.

(Hfhs.)
text=O

Safra 2017. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.