

Quinta dos Carvalhais  
**DUQUE DE VISEU**  
 Tinto 2002

Dão DOC | Portugal



#### O Vinho

Duque de Viseu Tinto é um vinho elegante, rico e muito atraente. É 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 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 diversidade da região.

#### Notas de Prova

Duque de Viseu Tinto 2002 é um vinho de cor rubi atractiva e aroma vivo e fresco. Os seus aromas e sabores lembram os frutos vermelhos, muito bem integrados com notas de baunilha e coco que lhe advém provenientes do estágio parcial em barricas de carvalho. Na boca revela um grande equilíbrio e elegância entre todos os seus componentes, formando um todo, é um vinho muito vivo, e estimulante, muito e agradável de beber. A longevidade dos vinhos do Dão é conhecida e Duque de Viseu Tinto 2002, apesar de apresentado num ponto ótimo de consumo, pode ser guardado alguns anos.

#### Sugestões de Consumo

A elegância e versatilidade do Duque de Viseu Tinto 2002 fazem dele um excelente acompanhamento para inúmeros pratos de carne, caça, todo o tipo de aves e queijos. Excepto se envelhecido, não necessita decantação e deve ser servido entre 12<sup>o</sup>-16<sup>o</sup> C. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia, embora se mantenha em boas condições durante algum tempo, desde que bem rolhada.

#### Castas

Duque de Viseu Tinto é produzido a partir de uma selecção de uvas das castas recomendadas do Dão, incluindo Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfocheiro Preto, oriundas da Quinta dos Carvalhais e de alguns lavradores privados.

#### Vindima e Vinificação

À chegada à moderna adega da Quinta dos Carvalhais, as uvas são desengaçadas e esmagadas suavemente. A massa vínica resultante segue por gravidade para cubas de fermentação em inox, com controle automático de temperatura, onde fermenta cerca de 6 dias, com remontagem para extração suave dos aromas e compostos das películas. As diferentes castas que deram origem a este vinho foram vinificadas separadamente.

#### Maturação e Guarda

Após fermentação em cubas inox, parte do lote escolhido estagiou em barricas de carvalho usadas por um período de 12 meses. O restante estagiou em depósitos de inox. Após elaboração do lote final, o vinho foi sujeito a tratamento e engarrafado. A garrafa de Duque de Viseu Tinto deve ser mantida deitada, em local seco e fresco.

#### Detalhes Técnicos

Álcool: 12,5%

Acidez Total: c. 5,72 gr / lt.(ácido tartárico)

Açúcar: 3,74 gr / lt.

pH: 3,74



email: [quintadoscarvalhais@sogrape.pt](mailto:quintadoscarvalhais@sogrape.pt) Website: [www.quintadoscarvalhais.eu](http://www.quintadoscarvalhais.eu) Seja responsável. Beba com moderação.

*Churrasco de maminha na mostarda e maionese de batatas.  
 Almoço em 30 de julho de 2011.*