



QUINTA DAS
CARVALHAS

QUINTA DAS CARVALHAS

VINHA DO EIROL



SOBRE O VINHO

O Eirol é uma parcela de vinhas muito antigas da Quinta das Carvalhas, plantada na década de 1920, exposta a poente, a uma cota de 380m. A complexidade, elegância e singularidade deste vinho são a expressão máxima da fenomenal diversidade de castas autóctones que é possível encontrar em parcelas centenárias como a Vinha do Eirol.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Após criteriosa escolha manual, os cachos são direcionados para um pequeno balseiro de carvalho Francês em que apenas 30% dos cachos são desengaçados e esmagados. Segue-se a fermentação alcoólica a 24-26°C, com um ligeiro “pisage” e remontagens feitas a balde de modo a procurar uma extração boa mas cuidada. Após a fermentação alcoólica, o vinho termina a fermentação malolática e estagia em pipas e barricas usadas de carvalho francês.

PERFIL DO VINHO

O Quinta das Carvalhas Vinha do Eirol é um vinho que tipicamente se diferencia do habitual Douro pela sua cor granada e pouco concentrada. No nariz, é um vinho muito fresco e expressivo, com nuances de frutos vermelhos e citrinos, que combinam harmoniosamente com notas vegetais e de ervas aromáticas. Na prova mostra-se amplo e muito sedutor, com sabores muito frescos e originais, sugerindo nuances de bosque e frutos silvestres, terminando muito intenso e persistente.



Vinhas Velhas – Castas autóctones em percentagens não definidas



Pratos de caça como pombo ou pato. Como sugestão vegetariana, algo na base de cogumelos.



A garrafa deve ser mantida na horizontal, protegida da luz e do calor. Servir a 14-16°C



Este vinho encontra-se pronto a ser consumido, mas evoluirá com envelhecimento. Decantação aconselhada.

