



QUINTA DAS
CARVALHAS

QUINTA DAS CARVALHAS TINTO



SOBRE O VINHO

O Quinta das Carvalhas Tinto é um vinho que reflete bem o perfil da quinta, sendo elaborado de várias parcelas localizadas a diferentes altitudes e exposições na propriedade.

Este tinto representa o estilo clássico da Quinta das Carvalhas como também da região do Douro, em que as vinhas localizadas a maior altitude conferem ao vinho a sua frescura e elegância; já as vinhas em cotas mais baixas providenciam estrutura e potência.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas são colhidas à mão e transportadas até a adega em caixas de 20kg. Após passarem por um criteriosa escolha manual, os cachos são desengaçados, e as uvas são levemente esmagadas antes de serem direcionadas para a cuba de fermentação. Segue-se a fermentação alcoólica do mosto em cubas de inox a 24-26°C. O vinho estagia em barricas usadas e balseiros de carvalho francês por um período de 12 meses até ao engarrafamento.

PERFIL DO VINHO

O Quinta das Carvalhas Tinto é tipicamente um tinto de belíssima cor ruby e aromaticamente muito fresco, onde se salientam aromas de frutos do bosque e citrinos maduros, combinando com ligeiras nuances terrosas e de ervas do monte num perfil muito intenso e complexo. Na boca, mostra a sua estrutura duriense, com uma prova cheia de sabores que se adivinham no nariz e com os seus taninos redondos e suculentos. Termina longo, fresco e persistente.



Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz entre outras castas típicas durienses



Carnes vermelhas, arroz de pato, polvo e queijos fortes. Como sugestão vegetariana pratos à base de cogumelos, espargos salteados e lentilhas.



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.

