



QUINTA DAS
CARVALHAS

QUINTA DAS CARVALHAS VINHAS VELHAS



SOBRE O VINHO

O Quinta das Carvalhas Vinhas Velhas nasce em 2010, com o regresso de Jorge Moreira e o desejo de criar um vinho único, proveniente das vinhas velhas orientadas a norte da Quinta das Carvalhas. Originário de três parcelas de vinhas pós-filoxéricas — Cartola, Costa da Barca e Raposeira —, todas com exposição norte, e com mais de 20 variedades de castas autóctones plantadas em cada parcela, estas vinhas refletem a singularidade de um terroir especial, que se traduz num vinho de grande complexidade, profundidade e potência.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Na adega, as uvas são submetidas ao ancestral processo de pisa a pé nos tradicionais lagares de granito, permitindo um maior contacto entre o mosto e as películas resultando assim numa extração suave mas constante. Este processo mantém-se crucial para a produção de grandes tintos, conferindo aos vinhos um perfil aromático muito complexo mas refinado, e muita estrutura mas com taninos de grande qualidade. Após a fermentação alcoólica, o vinho estagia em barricas de carvalho Francês (20% carvalho novo) por um período de 12 meses a temperatura controlada, permitindo assim, uma máxima expressão da personalidade destas Vinhas Centenárias.

PERFIL DO VINHO

O Quinta das Carvalhas Vinhas Velhas é tipicamente um vinho de enorme complexidade aromática, mostrando a intensidade e profundidade das vinhas velhas, aliados a um perfil fresco, muito característico de vinhas viradas a norte. No nariz, encanta pelos seus aromas de bosque onde se salientam notas de fruta preta, ervas do monte, especiarias, e terra molhada, combinando com subtis notas de baunilha e mostrando uma harmoniosa integração com a madeira de carvalho utilizada no estágio. Excelente volume de prova, potente e estruturado mas elegante com uma concentração e profundidade própria de vinhas de baixa produção. Taninos firmes e muito redondos, com sabores realçados por uma equilibrada acidez que torna a prova longa e persistente.



Vinhas Velhas



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.



Ensopado de javali, cordeiro cozinhado a baixa temperatura ou carnes maturadas. Como sugestão vegetariana, pratos com base em cogumelos, feijão ou trufas.

