



QUINTA DAS
CARVALHAS

QUINTA DAS CARVALHAS RESERVA



SOBRE O VINHO

O Quinta das Carvalhas Reserva representa o estilo mais clássico e original desta Quinta, englobando as várias vertentes deste terroir rico em diversidade: nas vinhas muito antigas do quadrante norte da Quinta encontramos a estrutura, complexidade e a profundidade, enquanto em parcelas de exposição sul, o seu lado mais redondo e sedutor.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Após 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 novas (20%) e usadas (80%) de carvalho francês por um período de 12 meses até ao engarrafamento.

PERFIL DO VINHO

O Quinta das Carvalhas Reserva é tipicamente um vinho de bela e intensa cor ruby, com frescos e intensos aromas varietais, como notas de fruta vermelha bem madura, frutos e ervas do bosque, e ligeiros nuances de madeira bem integrada, mostrando muita complexidade. É um vinho encorpado, mas muito fresco, vibrante e equilibrado, com sabores de fruta preta e madeira bem integrada, terminando com um final de prova muito longo, coroado por uma excelente acidez.



Vinhas Velhas e Touriga Nacional



Carnes vermelhas, molhos ricos em tomate e especiarias 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.



QUINTA DAS CARVALHAS
RESERVA

QUINTADASCARVALHAS.PT