



IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

CARVALHAIS MELANGE À 3 TINTO 2019

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão **REGIÃO:** Dão

PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

O VINHO

Mélange à 3 transmite a modernidade de Carvalhais, uma mistura de ideias, talento e ousadia, às quais juntámos três castas "Tinta Roriz, Touriga Nacional e Alfrocheiro" para obter um vinho moderno, irreverente e divertido.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2020

Cor rubi intenso com tonalidade violeta. Aroma de frutos vermelhos e pretos maduros e notas florais típicas da Touriga Nacional. Caracter balsâmico com notas mentoladas frescas. Boca com excelente volume e estrutura integrada, acidez muito equilibrada num final harmonioso e longo.

ANO VITÍCOLA

Ano atipicamente seco. Primavera ligeiramente mais quente que o normal, verificando-se a floração no final do mês de maio. Vindima decorreu entre setembro e outubro, com temperaturas mais elevadas do que o normal e menos chuva do que o habitual. Fim do ano chuvoso repôs parcialmente as reservas do solo.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 47% Touriga Nacional, 38% Alfrocheiro Preto, 15% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas por casta e por talhão, sendo na altura executada uma rigorosa seleção qualitativa das mesmas. Depois de um desengace e prensagem suaves as uvas foram transportadas, por gravidade, para cubas de inox de pequena dimensão com controlo de temperatura, onde foram vinificadas, casta a casta. A fermentação alcoólica ocorreu durante cerca de 8 dias, a uma temperatura média de cerca de 27°C.

MATURAÇÃO

40% do vinho estagiou durante 6 meses em carvalho francês, sendo que o restante volume estagiou em cubas de inox. Após estágio foi submetido a uma ligeira colagem e filtração, antes do seu engarrafamento e foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, o que pode provocar a formação de depósito durante o seu envelhecimento em garrafa.

GUARDAR

Bom potencial de envelhecimento, podendo, se conservado nas melhores condições, apresentar uma evolução positiva nos próximos 10 anos.

SERVIR

Servir a uma temperatura entre os 15°C-17°C, devendo ser decantado após 4/5 anos de idade.

DESEFRUTAR

Pelo seu equilíbrio é um excelente vinho para ser bebido por si só. Apresenta ótimas características para acompanhar um queijo com alguma cura. Muito boa ligação com carnes grelhadas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% ±0,5 | Acidez Total: 5,6 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 3,8 g/L ±0,5 | pH: 3,7 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 ML)

Álcool: 10,3 g | Açúcares: 0,4 g | Valor Energético: 336 kJ/80 kcal | Adequado para Vegetarianos: Não | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2020-10-06

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL, 1.500 mL

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): www.iobc-wprs.org/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2020-10-13

Email: info@quintadoscarvalhais.com
Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

