



QUINTA DAS
CARVALHAS

QUINTA DAS CARVALHAS BRANCO



SOBRE O VINHO

As uvas de Gouveio e Viosinho que dão origem ao Carvalhas branco são provenientes de duas parcelas de uma vinha de 5 hectares, plantadas nos anos 80 no topo da Quinta das Carvalhas, a 450 metros de altitude. Bem estabelecidas na região, esta dupla de castas autóctones complementa-se, com a Gouveio aportar o caráter mineral, a frescura, a acidez e a tensão; a Viosinho confere o lado floral, as notas de fruta branca, o volume e a gordura de boca. A idade da vinha tem um papel preponderante, dando maior complexidade ao vinho.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Nos últimos anos as vindimas têm vindo a ser antecipadas o que permite apanhar uvas com mais frescura, elegância e acidez. Utilizamos barricas maiores (550L), com dois ou três anos de utilização, o que permite a realização da micro-oxigenação, mas sem que a madeira marque demasiado o vinho. Com isto conseguimos um perfil mais fresco e tenso, com menos álcool, maior equilíbrio de prova e potencial de envelhecimento.

PERFIL DO VINHO

O Quinta das Carvalhas Branco apresenta tipicamente uma cor citrina. No nariz, mostra enorme complexidade e frescura, com notas intensas mas delicadas de flor de laranjeira e alperce que combinam com nuances de pedra lascada e flores secas permitindo uma belíssima integração da madeira proveniente do estágio. Na boca mostra excelente estrutura e textura, revelando a complexidade que se adivinha no nariz com um bom volume de sabores frutados que são complementados por um perfil muito fresco e tenso, com uma acidez crocante, conferindo-lhe um notável comprimento de prova.



60% Viosinho
40% Gouveio



Peixes e mariscos. Queijos da serra ou de são Jorge. Carnes brancas. Como sugestão vegetariana um risotto de espargos.



A garrafa deve ser mantida na horizontal, protegida da luz e do calor. Servir a 10º-12ºC



Este vinho encontra-se pronto a ser consumido e não necessita ser decantado.

