

# QUINTA DO CARVALHO COLHEITA SELECIONADA TINTO 2016

**DENOMINAÇÃO:**

Vinho Regional Alentejano Tinto

**CLIMA:**

Mediterrâneo de elevada amplitude térmica

**LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS:**

Alentejo – Vimieiro

**IDADE DAS VINHAS:** 12 anos

**SOLOS:** Pardos Mediterrâneos e Xistos

**CASTAS:** Aragonez

**VINIFICAÇÃO:**

Vindima manual, fermentado e estagiado em cuba de inox.

**ÁLCOOL:** 14,5% vol.

**NOTA DO ENÓLOGO:**

Vinho de expressão pura das características da região, este vinho 100% Aragonez, tem origem nas primeiras vinhas da Quinta do Carvalho, plantada em solos xistos-argilosos.

É vinificado em lagar e estagia por um curto espaço de tempo em barricas de carvalho, para que possa preservar o lado mais puro do Aragonez que é a sua fruta e estrutura.



534 - Quinta do Carvalho Tinto Colheita Seleccionada 2016 – 750 ml

# QUINTA DO CARVALHO

## RESERVA TINTO 2016

**DENOMINAÇÃO:**

Vinho Regional Alentejano Tinto

**CLIMA:**

Mediterrâneo de elevada amplitude térmica

**LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS:**

Alentejo – Vimieiro

**IDADE DAS VINHAS:** 12 anos

**SOLOS:** Pardos Mediterrâneos e Xistos

**CASTAS:**

Tannat, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alfrocheiro

**VINIFICAÇÃO:**

Vindima manual, fermentado e estagiado em barrica de carvalho francês usado.

**ÁLCOOL:** 15% vol.

**NOTA DO ENÓLOGO:**

É um vinho que expressa a riqueza e diversidade do nosso terroir. Proveniente de duas vinhas, uma em solo xisto-argiloso e outra em argilo-calcáreo, fazem fermentações independentes na adega e diferentes estágios em barrica, passado 16 meses fazemos o lote final.

Este vinho com as castas Tannat, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alfrocheiro impressiona pela sua concentração e estrutura, mas sempre equilibrado por uma acidez que lhe vai dar uma evolução nobre.



535 - Quinta do Carvalho Tinto Reserva 2016 – 750 ml

# QUINTA DO CARVALHO COLHEITA SELECIONADA BRANCO 2016

**DENOMINAÇÃO:**

Vinho Regional Alentejano Branco

**CLIMA:**

Mediterrâneo de elevada amplitude térmica

**LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS:**

Alentejo – Vimieiro

**IDADE DAS VINHAS:** 6 anos

**SOLOS:** Pardos Mediterrâneos e Xistos

**CASTAS:** Arinto e Antão Vaz

**VINIFICAÇÃO:**

Vindima manual, fermentado e estagiado em cuba de inox com batonnage para obter maior volume e estrutura.

**ÁLCOOL:** 12,5% vol.

**NOTA DO ENÓLOGO:**

Com a intenção de procurar riqueza aromática, frescura e carácter, este vinho é o resultado de uma co-fermentação de duas castas que se complementam.

A acidez do Arinto e a estrutura do Antão Vaz proporcionam uma simbiose, que expressa bem o terroir do Vimieiro e em especial as grandes manchas calcárias, que nos trazem tão elegante mineralidade.



532 - Quinta do Carvalho Branco Colheita Seleccionada 2016 – 750 ml

# QUINTA DO CARVALHO RESERVA BRANCO 2016

**DENOMINAÇÃO:**

Vinho Regional Alentejano Branco

**CLIMA:**

Mediterrâneo de elevada amplitude térmica

**LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS:**

Alentejo – Vimieiro

**IDADE DAS VINHAS:** 6 anos

**SOLOS:** Pardos Mediterrâneos e Xistos

**CASTAS:** Viogner, Alvarinho, Arinto e Antão Vaz

**VINIFICAÇÃO:**

Vindima manual, fermentado e estagiado em barrica de carvalho francês usado durante 6 meses.

**ÁLCOOL:** 13,5% vol.

**NOTA DO ENÓLOGO:**

Com uma filosofia de trabalho minimalista, surgiu este vinho com curtimenta total de 24h e fermentado em barricas usadas. Elaborado a partir de duas castas aromáticas, Alvarinho e Viogner em vinhas plantadas numa mancha Argilo - Calcária, a frescura, a tensão e a estrutura são os 3 vértices principais deste vinho.



533 - Quinta do Carvalho Branco Reserva 2016 – 750 ml