



Grandes
Bodegas Históricas

Vinhas Velhas Tinto Doc Douro Carvalhas

ESTILO: Vinto Tinto Seco.

VARIEDADES: Mezcla de variedades tradicionales del Duero procedentes de viñedos viejos.

ELABORACIÓN: La cosecha de este vino único involucra una selección muy rigurosa y compleja de uvas recogidas a mano de las viñas más viejas de Quinta das Carvalhas que alcanzan la edad respetuosa de 100 años. El enólogo y el gerente de viticultura lideran un pequeño grupo de personas que solo recolectan las uvas/variedades que saben y se ven maduras en su mejor momento. Las uvas son pisadas en los tradicionales lagares de granito que por su formato ancho, pero de poca altura, permite un contacto permanente de los hollejos con el mosto dando como resultado una extracción natural suave trayendo consigo finísimos aromas de gran complejidad y una gran estructura reflejada por la alta calidad de los taninos. La maduración se realiza en barricas de roble francés (siendo el 50% nuevas) durante un periodo de 18 meses a temperatura controlada.

NOTAS DE CATA: Carvalhas representa lo mejor de lo que se puede producir en este viñedo histórico. Exuberante y potente, a la vez que muestra complejidad y elegancia, este vino elaborado en cantidades limitadas revela concentración y profundidad propias del bajísimo rendimiento que aportan las viñas viejas. La exposición norte de la parcela, aporta frescura y equilibrio. Son evidentes los aromas a frutos negros y rojos, junto con notas especiadas y herbales. Un vino majestuoso con varias capas de sabores y un final largo y memorable.

MARIDAJE: Recomendamos este vino para ocasiones gastronómicas especiales, servido con una hora de decantación. Este vino tiene un enorme potencial de guarda.