



**CARVALHEIRA**

WINECREATORS

**FUNGUS**

**VINDIMA TARDIA – PODRIDÃO NOBRE 2016**

**Região/Certificação:** DOP Bairrada – Portugal.

**Castas:** Maria Gomes (100%).

**Viticultura:** **Clima** – Atlântico. **Solo** – Franco-arenoso. **Condução** – Guyot duplo. **Idade das vinhas** – 28 anos. **Produtividade** – 2,5 Ton/Ha.

**Vinificação:** Vindima entre 10/11 e 27/11 de 2016, com um álcool potencial de 21% vol. Prensagem das uvas a 5 bar. Decantação simbólica do mosto. Fermentação em barricas de carvalho francês durante 30 dias a 20 °C. Maturação nas barricas durante 36 meses. Filtração prévia ao engarrafamento.

**Análise Sensorial:** Cor dourada. Aroma muito fino e complexo, com notas dominantes de mel, cera de abelha, laranja confitada, alperce seco, baunilha, amêndoas torradas e crème brûlée. Na boca é moderadamente doce, fresco, estruturado, volumoso, equilibrado e longo.



**Análise Físico-Química:** **Álcool** – 13 % vol. **Acidez volátil** – 1,08 gr acético/L. **Acidez total** – 6,73 gr tartárico/L. **pH** – 3,36. **SO<sub>2</sub> Total** – 197 mg/L. **Extracto seco total** – 139,2 gr/L. **Açúcares totais** – 106 gr/L.

**Temperatura de Consumo:** 9 - 12 °C. **Enólogo:** José Carvalheira

**Potencial de Envelhecimento:** mais de 20 anos.

**Acompanhamento:** Entradas, em particular o clássico fois gras, queijos azuis, sobremesas à base de frutos secos, cheesecake, sericaia e creme brûlée.

**Prémios:** Ainda não foi apresentado a concursos.

**Imprensa:** Ainda não foi apresentado à imprensa.

**Embalagem:** CX 3x375 mL – **Peso:** 3,6 Kg. **m3:** 0,00475. **EAN:** 0087169784569.

12/04/2023

[www.carvalheira-wines.com](http://www.carvalheira-wines.com)

[info@carvalheira-wines.com](mailto:info@carvalheira-wines.com)