CARVALHEIRA
CRIADORES DE VINHOS
MARIA ROSÁRIO REIS TIAGO CARVALHEIRA

FUNGUS

VINDIMA TARDIA – PODRIDÃO NOBRE 2011

Região/Certificação: DOP Bairrada – Portugal.

Castas: Maria Gomes (100%).

Viticultura: **Clima –** Atlântico. **Solo –** Franco-arenoso. **Condução –** Guyot duplo. **Idade das vinhas –** 21 anos. **Produtividade –** 4,5 Ton/Ha.

Vinificação: Vindima em 21/10/2011, com um álcool potencial de 21% vol. Prensagem das uvas a 5 bar. Decantação simbólica do mosto. Fermentação em barricas novas de carvalho francês durante 30 dias a 20-24 ºC. Maturação nas barricas durante 12 meses. Filtração prévia ao engarrafamento.

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

Análise Físico-Química: **Álcool –** 13,8 % vol. **Acidez volátil –** 1,03 gr acético/L. **Acidez total –** 6,26 gr tartárico/L. **pH –** 3,32. **SO_2 Total –** 220 mg/L. **Extracto seco total –** 145,5 gr/L. **Açúcares totais –** 107,0 gr/L.

Temperatura de Consumo: 9 - 12 ºC. **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 brûllée.

Prémios: Ainda não foi apresentado a concursos.

Imprensa: Ainda não foi avaliado pela imprensa.

Embalagem: CX Individual 1x375 mL – **Peso:** 1,030 Kg. **m3:** 0,0013. **EAN:** 0094922087898.