QUINTA DAS
CARVALHAS

PORTO VINTAGE 2024

Os Vinhos do Porto Vintage representam o melhor que produzidos na Quinta das Carvalhas. Elaborados a partir de parcelas cuidadosamente selecionadas de vinhas velhas com exposições tanto a norte como a sul, bem como de vinhas adultas de Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, estes vinhos exibem um imenso poder e qualidade. São reconhecidos pela sua notável complexidade aromática, riqueza em taninos e excelente acidez, que lhes conferem um grande potencial de envelhecimento em garrafa. Os Vinhos do Porto Vintage são produzidos apenas em anos de excelência e representam uma pequena parte da colheita.

ANO VITÍCOLA

2024 caracterizou-se por condições meteorológicas muito favoráveis ao desenvolvimento da vinha. A precipitação registada durante o inverno assegurou uma boa disponibilidade de água nos solos, permitindo um crescimento vegetativo equilibrado. Durante o verão, as temperaturas mantiveram-se elevadas, mas sem períodos prolongados de calor excessivo, o que evitou bloqueios de maturação e preservou a qualidade da fruta. A fase final do ciclo beneficiou de dias mais moderados e noites relativamente frescas, promovendo uma maturação lenta e uniforme das uvas e potenciando a expressão aromática e a qualidade dos taninos.

O LOTE

O Vintage da Quinta das Carvalhas resulta de um lote das cinco parcelas de maior qualidade da propriedade, dedicadas à produção de Vinho do Porto.

Vinha da Cascalheira: Uma vinha adulta, predominantemente Touriga Nacional, com orientação a sul e baixa altitude. Esta parcela confere intensidade aromática, frescura e identidade ao lote.

Vinha da Raposeira: Uma vinha muito antiga, virada a norte, que constitui a espinha dorsal do nosso Vintage. Proporciona estrutura, complexidade e corpo ao lote.

Vinha Serro da Mina: Vinha muito antiga, virada a norte, que adiciona complexidade com notas terrosas, ervas selvagens e frutos escuros.

Vale dos Pombos: Uma vinha adulta da casta Sousão que aporta intensidade de cor, potência, aromas mais terciários (tabaco e especiarias) e uma acidez notável.

Vinha Grande: Uma vinha muito antiga, virada a sul e de baixa altitude, que acrescenta um lado mais doce e sedutor, com notas de frutos vermelhos e licor de groselha; encorpado e suave, mas profundo e complexo.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Pisa a pé em lagares tradicionais de granito, permitindo um contacto perfeito entre o mosto e as películas, possibilitando uma maior extração. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica, seguida de envelhecimento em pequenos balseiros durante um período de 2 anos. O vinho é engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a vindima.

NOTAS DE PROVA

Rico e profundo no aroma, com notas de ameixa preta e violeta, acompanhadas por um registo de especiarias doces. Na boca revela-se muito denso e cheio de sabor, expressivo e com uma frescura bem presente. A fruta confirma-se na prova, surgindo também nuances de chocolate preto. Os taninos estão muito presentes, mas ao mesmo tempo mostram-se suaves, contribuindo para uma estrutura elegante.

Álcool: 19,96 % | Baumé: 3,4 | Acidez Total: 5,1 g/L | Açúcares Totais: 100 g/L | AV: 0,28 g/L