

CASA DE VILAPOUCA



CASA DE VILAPOUCA Vinhão Reserva 2022

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Tinto

CLASSIFICAÇÃO | Vinho Verde Doc

REGIÃO | Vinhos Verdes

SUB-REGIÃO | Basto

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2024-12-08

GARRAFAS PRODUZIDAS | 950

PRODUZIDO E ENGARRAFADO |
FERNANDO CARVALHO TEIXEIRA.,

Codeçoso, Celorico de Basto, Braga,
Portugal

<https://www.cvpwines.pt>;
casadevilapouca1743@gmail.com

CAPACIDADE DA GARRAFA | 750 ml

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (100 ml)

Calorias | 328 kJ/79 kcal



Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Alcool | 14 %vol. ± 0.5

Açúcares totais | < 1.5 g/L ± 0.5

Acidez total (ácido tartárico) | 6.5 g/L
 ± 0.5

ALERGÉNIOS | Contem sulfitos

Reconhecimentos:

- 1º Lugar melhor tinto Concurso Ponte de Lima
- Medalha Bronze – Vinho Verde Fest Braga.

PATRIMÓNIO HISTÓRICO

A CASA DE VILAPOUCA remonta ao século XVIII – inscrições de 1743 atestam a sua longa história. Originalmente propriedade da família Cunha e Silva com uma ligação especial com o conceituado Padre Albino (Monsenhor Albino), cuja história está intimamente ligada à cidade brasileira de Catanduva (mais detalhes em: Fundação Padre Albino). A propriedade foi adquirida aos herdeiros e restaurada pelo atual proprietário, Fernando Carvalho Teixeira. Destaca-se também pela revitalização de vinhas que, embora abandonadas há décadas, já produziram alguns dos melhores vinhos da região. Uma paisagem caracterizada por **xisto**, com uma encosta exposta a sul, de frente para o Rio Tâmega e a Serra do Marão, clima continental de baixa influência atlântica. Estas condições especiais dão origem a vinhos de perfeita maturação, estrutura robusta, aromas intensos e elevado potencial de envelhecimento.

DESCRIÇÃO DO ANO VITÍCOLA

Inverno, Primavera e Verão secos com acumulados de precipitação inferiores à média dos últimos anos. A temperatura média anual do ar situou-se acima dos valores médios. O Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA) classificou o Inverno e a Primavera como muito quentes e o Verão como extremamente quente, sendo este o 4º Inverno e Verão mais quentes desde 1931 e 1930, respetivamente.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Xistoso.

ENÓLOGO | Enologia familiar.

CASTAS: Avesso (100%).

MÉTODO DE PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): www.iobc-wprs.org. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificado por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português (PT-003).

VINIFICAÇÃO

As uvas vindimadas manualmente pela manhã e transportadas de imediato para a adega. Após receção, as uvas são desengaçadas e pisadas por pé humano em lagar de pedra, a fermentação ocorre no lagar em maceração carbónica, após 7 dias o vinho é retirado para cubas de inox onde termina a fermentação.

MATURAÇÃO

Após a fermentação alcoólica, o vinho estagiou em inox durante 8 meses sobre borras. Atinge a estabilidade tartárica como frio do inverno. No final da primavera foi colocado em barricas 2/3 carvalho francês usado e 1/3 carvalho americano novo, onde estagiou cerca de 18 meses, onde ocorreu a fermentação maloláctica, após o engarrafamento estagiou durante 8 meses na nossa adega antes de sair para o mercado.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Pronto a consumir, atinge plenitude 2 a 3 anos após o engarrafamento e é esperado que continue a evoluir positivamente durante alguns anos.

NOTAS DE PROVA (Ano de prova 2025)

Visual: Cor rubi profunda com reflexos violáceos intensos, típica da casta. Apresenta elevada concentração e um aspeto vibrante e denso no copo.

Aromas: Nariz inicialmente reservado, abrindo gradualmente para notas de fruta negra madura — amora silvestre, mirtilo e cereja preta. Surgem depois nuances de ameixa escura fresca e um toque vegetal muito subtil característico da casta. A integração do estágio prolongado em barrica revela notas de baunilha, coco tostado e especiarias doces, provenientes do carvalho americano novo, complementadas por sugestões de cacau, pimenta preta e ligeira tosta. O conjunto mantém frescura e autenticidade varietal apesar do ano quente.

Boca: Ataque firme e encorpado, com taninos presentes e vigorosos, ainda algo marcados pela barrica americana nova, mas equilibrados pela acidez natural do Vinhão. A fruta negra surge bem definida, acompanhada por notas de especiaria, cacau e leve toque fumado. A estrutura é robusta mas harmoniosa, com textura densa e final longo e persistente, onde a fruta e a tosta se mantêm em excelente diálogo. Mostra potencial de evolução, devendo ganhar maior suavidade e integração com mais algum tempo em garrafa.

SERVIR

Temperatura aconselhada: 14°C a 18°C. Consumir até 96 horas após abertura.

DESFUTAR

O perfil deste vinho torna o Ideal para acompanhar carnes grelhadas, pratos tradicionais minhotos e cozinha rica e intensa, onde o volume, os taninos firmes e a acidez elevada limpam o palato, e potenciam a experiência gastronómica.



Seja responsável, beba com moderação
Be responsible, drink responsibly



a world of difference



PRODUTO DE PORTUGAL | PRODUCT OF PORTUGAL