

CASA DE VILAPOUCA



CASA DE VILAPOUCA Alvarinho - Fernão Pires 2024

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Branco

CLASSIFICAÇÃO | Vinho Verde Doc

REGIÃO | Vinhos Verdes

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2024-07

GARRAFAS PRODUZIDAS | 2000

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 | 293 kJ/70 kcal



Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 12 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 8,9 g/L ±0.5

Acidez total (ácido tartárico) | 6.4 g/L
±0.5

ALERGÉNIOS | Contem sulfitos

Reconhecimentos:

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 mais quente do que o habitual, a primavera e o verão de 2024 foram caracterizados por temperaturas quentes e um período com chuva moderadamente acima do normal, com a região a registar um clima geralmente "quente e moderadamente mais chuvoso, com um final de verão extremamente quente, que permitiu uma boa maturação e vinhos bastante intensos.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Xistoso.

ENÓLOGO | Enologia familiar.

CASTAS: Alvarinho (55%); Fernão Pires (45%)

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 prensadas suavemente e a baixas temperaturas, seguida de decantação estática durante 2 dias, o mosto limpo é trasfegado e inoculado com leveduras selecionadas. A fermentação ocorre com temperatura controlada entre os 14-16°C.

MATURAÇÃO

Após a fermentação alcoólica, o vinho estagiou em inox durante 6 meses sobre borras com batonnage frequente nas primeiras semanas, o blend é feito apenas antes do engarrafamento.

GUARDAR

Garrafa na horizontal ou vertical. Pronto a consumir jovem, atinge plenitude 1 a 2 anos após a colheita, podendo continuar a evoluir positivamente durante alguns anos.

NOTAS DE PROVA (Ano de prova 2025)

Visual: Branco, amarelo limão. Límpido e brilhante.

Aromas: Um vinho de nariz expressivo, onde a mineralidade do xisto se funde com notas cítricas e florais, equilibrando a fruta branca e tropical do Alvarinho com a frescura aromática do Fernão Pires. A docura residual (8,9 g/L) suaviza a acidez e reforça a sensação de fruta madura e suculenta.

Boca: Na boca apresenta uma entrada suave e fresca, marcada pela acidez equilibrada que lhe confere vivacidade. A presença de açúcar residual envolve o palato e traz uma textura macia, redonda e muito apelativa, sem nunca perder a frescura. A fruta cítrica (limão, lima) surge em primeiro plano, acompanhada por notas de pêssego branco e nectarina, evoluindo depois para nuances mais tropicais delicadas. O Fernão Pires acrescenta uma camada floral e cítrica, enquanto o Alvarinho dá mineralidade e persistência. Final longo, elegante e vibrante, com sensação de fruta suculenta e mineralidade xistosa bem marcada. O equilíbrio entre frescura, docura e textura torna o vinho versátil, tanto para consumo jovem como para evoluir bem em garrafa nos próximos anos.

SERVIR

Temperatura aconselhada: 8°C a 10°C. Consumir até 48 horas após abertura.

DESFRTAR

É um vinho fresco e versátil, ideal para climas quentes, convívio e momentos descontraídos junto à piscina. Recomenda-se servir entre 8–10 °C. Harmoniza com mariscos e peixe fresco (ostras, amêijoas, camarão grelhado, sushi, ceviche), pratos leves (saladas mediterrânicas, carpaccio de peixe branco, queijos frescos), tapas e massas com legumes, bem como pratos levemente picantes da cozinha asiática.



Seja responsável, beba com moderação
Be responsible, drink responsibly



a world of difference



PRODUTO DE PORTUGAL | PRODUCT OF PORTUGAL