



CASA DE VILAPOUCA

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, respectivamente.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim
TIPO DE SOLO | Xistoso.
ENÓLOGO | Enologia familiar.
CASTAS: Alvarinho (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 prensadas suavemente e a baixas temperaturas, seguida de decantação estática durante 2 dias, o mosto limpo é trasfegado e inoculado com leveduras seccionadas. A fermentação ocorre com temperatura controlada entre os 14-16°C.

MATURACÃO

Após a fermentação alcoólica, o vinho estagiou em inox durante 9 meses sobre borras com batonnage frequente nas primeiras semanas. Foi transferido para barricas de carvalho francês onde estagiou durante 20 meses. Após o engarrafamento estagiou mais 3 meses na nossa adega.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Pronto a consumir, atinge plenitude 1 a 3 anos após o engarrafamento, podendo continuar a evoluir positivamente durante 8 a 10 anos, desenvolvendo notas de mel e frutos secos com o tempo.

NOTAS DE PROVA (Ano de prova 2025)

Visual: Cor amarelo-dourado típico do estágio em barrica, límpido e brilhante.

Nariz (Aromas): Frutados: Pêssego, abacaxi (tropical), limão maduro. Florais/Especiarias: Flores brancas, baunilha, especiarias subtis (Barrica). Notas minerais (do xisto), bem integradas com as notas de carvalho e tosta.

Boca (Paladar): Textura: Untuoso, texturado, com bom volume e "corpo". Acidez: viva, mas equilibrada, conferindo frescura e persistência de mineralidade e baunilha (carvalho francês).

Sabor: Fruta tropical, cítricos, tosta, baunilha e mineralidade. Final: Longo, complexo e persistente. Terroir e Estágio (Xisto e Carvalho) O xisto contribui com a mineralidade e tensão. O carvalho francês (20 meses) adiciona untuosidade, notas de baunilha, especiarias e tosta, integrando-se com a fruta e a acidez.

Em resumo: É um Alvarinho estruturado, complexo e elegante, com a riqueza da madeira a equilibrar a frescura da fruta e a mineralidade do solo

SERVIR

Temperatura aconselhada: 11°C a 13°C. Recomendado consumir até 48 horas após abertura.

DESEFRUTAR

Este vinho, de corpo estruturado, exige pratos ricos e complexos para harmonização gastronómica. Harmoniza perfeitamente com peixes gordos, como bacalhau à Brás ou polvo à lagareiro, onde a sua untuosidade equilibra o azeite. Nas carnes, acompanhe aves assadas ou lombo de porco com cogumelos. A sua versatilidade estende-se a risotos cremosos, caril tailandês de intensidade média e queijos curados ou de pasta mole.

Este não é um vinho de "beira de piscina". É um vinho de refeição e contemplação, ideal para ser partilhado num jantar mais formal ou numa degustação pensada.

CASA DE VILAPOUCA Alvarinho Reserva 2022

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Branco

CLASSIFICAÇÃO | Vinho Regional Minho

REGIÃO | Vinhos Verdes

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2024-12

GARRAFAS PRODUZIDAS | 900

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 | 75 kcal / 311kJ



Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 13 %vol. ±0.5

Açúcares totais | <1.5 g/L ±0.5

Acidez total | 6.9 g/L ±0.5

ALERGÉNIOS | Contem sulfitos

Reconhecimentos:

Edições anteriores

Medalha Grande Ouro XIX Concurso

Internacional Vinduro;

Medalha de Ouro em Feminino XIX

Concurso Internacional Vinduro;

Medalha de ouro Concurso cidades do

vinho 2023;

Medalha Prata International Wine

Challenge 2024;

Medalha de Ouro Concurso Ponte de Lima

Casta Alvarinho 2024;

Medalha de Ouro Vinho Verde Fest Braga



Seja responsável, beba com moderação
Be responsibly, drink responsibly



a world of difference



PRODUTO DE PORTUGAL | PRODUCT OF PORTUGAL