



CASA DE VILAPOUCA

CASA DE VILAPOUCA Vinhão Grande Escolha 2024

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Rose

CLASSIFICAÇÃO | Vinho Verde Doc

REGIÃO | Vinhos Verdes

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2025-06

GARRAFAS PRODUZIDAS | 1100

PRODUZIDO E ENGARRAFADOR | 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 | 331 kJ/80 kcal



Adequado para vegetarianos | Sim
Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 14 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 1.9 g/L ±0.5

Acidez total (ácido tartárico) | 7.6 g/L ±0.5

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos

Reconhecimentos:

Gold – Cidades do Vinho de Portugal 2022

Gold – Vinho Verde Fest Braga 2024

Silver – Vinho Verde Fest Braga 2025

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: Vinhão/Sousão (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 6 meses sobre borras com batonnage frequente nas primeiras semanas. Atinge a estabilidade tartárica como frio do inverno. Após engarrafado, é estagiado 6 meses, durante esse período corre a fermentação malolática.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Pronto a consumir jovem, atinge plenitude 2 a 4 anos após a colheita, podendo continuar a evoluir positivamente durante uma década. Não filtrado, não colado, pode formar depósito.

NOTAS DE PROVA (Ano de prova 2025)

Visual: Tinto, vermelho granada intenso.

Aromas: Apresenta-se fechado, após alguma oxigenação, dá-se a libertação de algum CO2 criado pela malolática, transforma-se num vinho preciso e encorpado, nariz aromático de framboesa preta, chão de floresta, feno seco, ameixa preta e arando seco.

Boca: Preciso, encorpado, intenso com taninos firmes, é um concentrado de frutos vermelhos com final persistente, notas framboesa, ameixa preta, arando seco e um ligeiro toque de feno seco.

SERVIR

Temperatura aconselhada: 12°C a 16°C. Consumir até 48 horas após abertura.

DESFRUTAR

A estrutura firme e o corpo intenso do Vinhão pedem pratos com proteína, gordura ou textura pronunciada. Carnes grelhadas, guisados e pratos de longa cozedura tiram partido dos taninos robustos e da concentração extraída da curtimenta prolongada.

A acidez natural do Vinhão é ideal para equilibrar pratos ricos e untuosos, como enchidos, queijos curados ou carnes gordas. Também funciona bem como contraponto em pratos com molhos ou reduções intensas.

Este vinho liga bem com ervas aromáticas (iouro, alecrim, tomilho), especiarias suaves e elementos terrosos como cogumelos, castanhas ou leguminosas. Pratos tradicionais com sangue, fígado ou caça são combinações ousadas, mas muito eficazes.



Seja responsável, beba com moderação
Be responsible, drink responsibly



a world of difference



PRODUTO DE PORTUGAL | PRODUCT OF PORTUGAL