

# CASA DE VILAPOUCA



## CASA DE VILAPOUCA Avesso Escolha 2022

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Branco

CLASSIFICAÇÃO | Vinho Verde Doc

REGIÃO | Vinhos Verdes

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2023-07-10  
GARRAFAS PRODUZIDAS | 3000

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 | 305 kJ/73 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 13 %vol.  $\pm 0.5$

Açúcares totais |  $< 1.5$  g/L  $\pm 0.5$

Acidez total (ácido tartárico) | 5.8 g/L  
 $\pm 0.5$

ALERGÉNIOS | Contem sulfitos

Reconhecimentos:

Prata - Zarcillo International Wine Awards  
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, 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](http://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.

### MATURAÇÃO

Após a fermentação alcoólica, o vinho estagiou em inox durante 6 meses sobre borras com batonnage frequente nas primeiras semanas.

### GUARDAR

Garrafa na horizontal. Pronto a consumir jovem, atinge plenitude 2 a 3 anos após a colheita, podendo continuar a evoluir positivamente durante alguns anos.

### NOTAS DE PROVA (Ano de prova 2025)

Visual Cor citrina com reflexos esverdeados. Límpido e brilhante.

Aromas: Nariz fino e discreto, revelando-se com tempo no copo. Notas de fruta branca, toques cítricos delicados, sugestões minerais e um leve apontamento de fruto seco, como amêndoa e avelã subtilmente tostadas, com ligeiras notas de pólen e mel.

Boca: Textura macia e envolvente, marcada por um equilíbrio notável entre frescura e profundidade. Sustenta uma rica sequência de camadas, onde notas subtis de fruto seco se entrelaçam com sensações frescas e elegantes, conferindo ao conjunto uma delicadeza e sofisticação marcantes. O final é longo, tenso e saboroso, com leve toque salino. Um branco de grande finura e vocação gastronómica.

### SERVIR

Temperatura aconselhada: 10°C a 12°C. Consumir até 48 horas após abertura.

### DESFUTAR

O perfil deste vinho torna-o ideal para pratos de peixe com molhos cremosos, marisco delicado, aves assadas e queijos de pasta mole ou de casca lavada.



Seja responsável, beba com moderação  
Be responsible, drink responsibly



a world of difference



PRODUTO DE PORTUGAL | PRODUCT OF PORTUGAL