



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 particularmente chuvoso. Os acumulados de precipitação médios de novembro a janeiro foram superiores à Normal Climatológica (NC). Fevereiro que foi extremamente seco. As temperaturas médias no Inverno e Primavera foram consistentemente mais elevadas do que a NC. Em consequência, verificou-se uma aceleração do ciclo vegetativo, conduzindo a uma vindima mais precoce, que teve início em agosto.

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.

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: Branco, amarelo limão. Limpido e brilhante.

Aromas: Nariz fino e discreto, revelando-se com tempo no copo. Fruta madura, Pêssego amarelo, alperce, pera Rocha. Cítricos doces: Casca de tangerina, limão maduro. Florais: Flor de laranjeira, acácia. Leves notas secundárias, frutos secos e mineralidade discreta.

Boca: Em resultado do nosso terroir mais continental, na boca a acidez é moderada, suave, redondo, com sensação de volume.

Meio de boca: Fruta madura e textura cremosa; a acidez moderada o peso sem marcar, com final seco, levemente mineral, com boa persistência, mas sem nervo cortante. Um branco de grande finura e vocação gastronómica.

SERVIR

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

DESEFRUTAR

Com acidez moderada e perfil seco e maduro, o vinho combina melhor com pratos equilibrados e sabores delicados, como Peixe assado no forno (com ervas e azeite), Bacalhau à Brás ou à Gomes de Sá, Aves como frango assado com citrinos, ou codorniz, Risoto de cogumelos ou espargos, Massas com marisco ou molho de manteiga e limão. Queijos macios pouco curados (como queijo de cabra fresco ou curado jovem).

CASA DE VILAPOUCA Alvarinho 2023

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 | 307 kJ/74 kcal

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 (ácido tartárico) | 5.4 g/L

±0.5

ALERGÉNIOS | Contem sulfitos

Reconhecimentos:

Gold - USA Wine Ratings 2025 (90pts)

Silver Medal - Mundus Vini 2024

(Alvarinho 2022)

Silver - Melhores Verdes 2024 CVRVV

(Alvarinho 2022)



Seja responsável, beba com moderação
Be responsible, drink responsibly



a world of difference



PRODUTO DE PORTUGAL | PRODUCT OF PORTUGAL