

Quinta dos Carvalhais Gouveio 2023

Uma edição limitada que reafirma a excelência dos brancos da Quinta dos
Carvalhais

Press Release, 05 de fevereiro de 2026 – Quinta dos Carvalhais volta a elevar a expressão dos grandes brancos com um Gouveio de edição limitada, fiel ao carácter distinto e experimentalista que define a sua visão no Dão. Num ano em que a casta se revelou no seu melhor, exibindo uma pureza exemplar, nasce o Quinta dos Carvalhais Gouveio 2023 Edição Especial, uma estreia desta variedade em *solo*, em mais de três décadas de história da propriedade.

Este vinho nasce de uma observação cuidada e de um espírito que nunca abdica do experimentalismo. Num ano de desafios climáticos, a casta mostrou-se resiliente e revelou um equilíbrio notável entre a exuberância aromática e uma frescura vibrante. Sob o acompanhamento da enóloga Beatriz Cabral de Almeida, o Gouveio revelou-se: denso, preciso e profundamente elegante.

A sofisticação desta edição, limitada a apenas 3.655 garrafas, nasce da combinação de um estágio de 18 meses em carvalho e aço inoxidável, resultando numa textura cremosa e complexidade onde notas tropicais convivem com a mineralidade dos solos graníticos. É um vinho desenhado para quem procura a diferença e o detalhe, e que encontra na gastronomia o seu palco natural.

Lançar este Gouveio é honrar a história de pioneirismo da Quinta dos Carvalhais, a casa que outrora deu a conhecer o primeiro Encruzado do Dão, em 1992.

Quinta dos Carvalhais Gouveio 2023 Edição Especial, P.V.P. Recomendado*: 26€

*Indicativo, não vinculativo.

Para mais informações p.f. contactar:

Mafalda Santos: mafalda.santos@lyc.global

Bruna Pedro: bruna.pedro@lyc.global



Seja responsável. Beba com moderação.

Sobre a Quinta dos Carvalhais:

A Quinta dos Carvalhais é a referência do Novo Dão e pioneira na vitivinicultura moderna desta região. Desde a sua aquisição pela Sogrape em 1988, a marca tem apostado na produção de vinhos de alta qualidade, reconhecidos pela sua elegância e delicadeza, salientando-se o seu papel inovador no lançamento de vinhos varietais de castas nobres da região, como foi o caso do Encruzado e do Touriga Nacional. Sob a orientação da enóloga Beatriz Cabral de Almeida, a Quinta desenvolve vinhos que refletem a essência do Dão, abrangendo uma gama alargada, na qual se destacam ainda o Único, o Branco Especial e os Reserva Branco e Tinto.

Com uma área total de 105 hectares, 54 dos quais plantados com vinhas, a Quinta dos Carvalhais produz, exclusivamente com uvas próprias. As castas brancas – como Encruzado, Gouveio, Sémillon e “Field Blend” ocupam 61% da área, ficando os restantes 39% para as castas tintas – como Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinta Pinheira e “Field Blend”.

Para mais informações p.f. contactar:

Mafalda Santos: mafalda.santos@lyc.global

Bruna Pedro: bruna.pedro@lyc.global



Seja responsável. Beba com moderação.