

SOCALCOS DA
Carrís

SOCALCOS DA CARRÍS

VINHOS PARA OS 5 SENTIDOS





GRUPO CARRÍS

Com um percurso de uma década centrada no sector turístico - o compromisso, a lealdade e a vocação para o serviço reflectem-se nas nossas 6 unidades de negócio. Carris Hoteles, Bluesock Hostels, Benvido Albergues, Carris Eventos y Fundación Jacobea são as

empresas de reconhecido prestígio com grande futuro e projecção no sector. A todas elas somamos agora a aposta vinícola de Socalcos da Carris.



QUEM SOMOS

Socalcos da Carris é a marca com que o Grupo Carris pretende imprimir o cuidado, esmero e atenção ao detalhe que sempre nos caracterizou. Mais um passo na busca de completar a experiência que desde o início oferecemos aos nossos clientes em cada um dos nossos destinos.

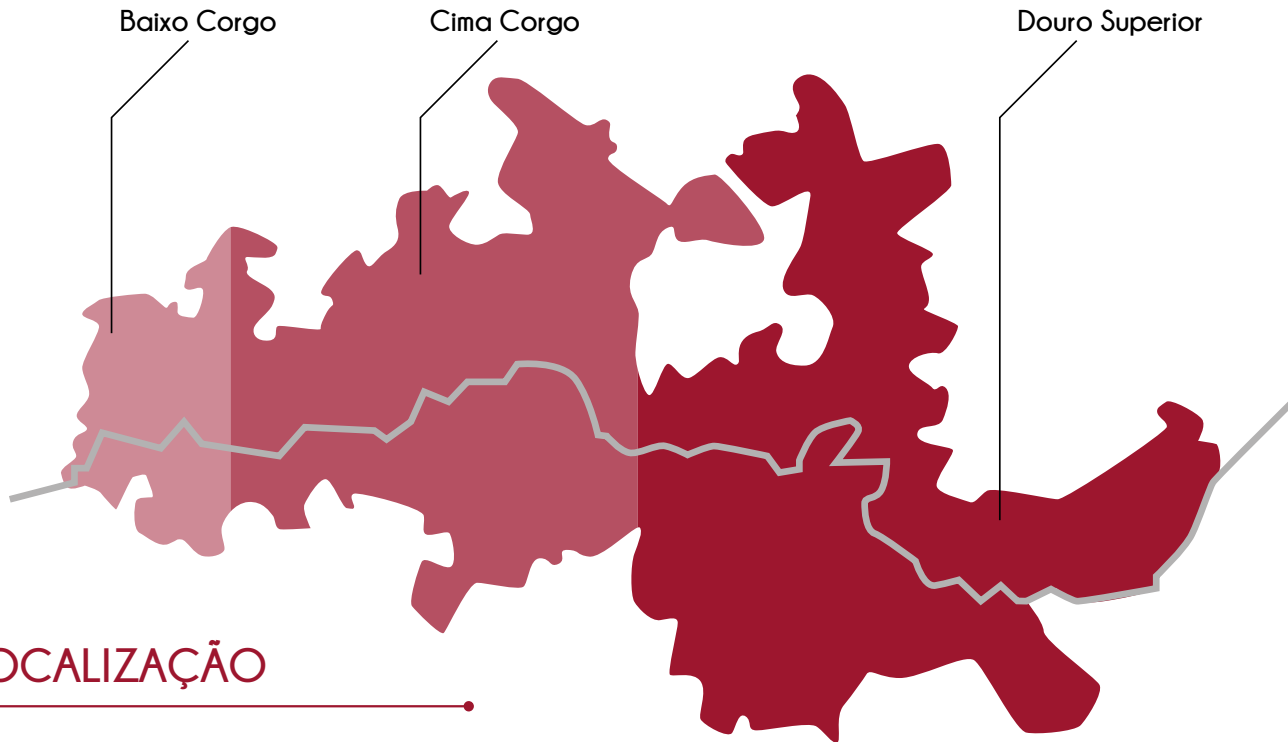
Com Socalcos da Carris quisemos produzir a melhor versão de nós mesmos, dedicando todos os nossos sentidos ao apelo de sensações únicas na hora da degustação.

SOCALCOS DA CARRÍS

Cuidando de cada detalhe com o apuro de todos os sentidos, criamos vinhos destinados a despertar um conjunto de sensações. Sinta, escute, cheire, observe e saboreie cada nuance porque só assim será capaz de provar o carinho e a entrega que depositamos em cada passo da sua elaboração.

Vinhos do Douro para degustar sem pressa despertando, um a um, todos os seus sentidos. Encontrará em cada garrafa o resultado da nossa dedicação que é a essência da marca.





LOCALIZAÇÃO

As vinhas que onde cultivamos as uvas com que os nossos vinhos são elaborados encontram-se na Balsa do Douro, no concelho de Tabuaça. Esta zona é precisamente o coração turístico da Demarcação do Douro, declarada Património da Humanidade da UNESCO.



D.O.C DOURO

Cultivados na Desejosa, concelho de Tabuaço, as vinhas do Socalcos da Carris encontram-se na zona denominada de Alto Douro Vinhateiro, a região vinícola mais antiga do mundo.

Aqui reúnem-se todas as características para produzir vinhos de excelente qualidade. A beleza paisagística do território tem a ver com as vinhas que se desenvolvem

sucessivamente em altos declives ao largo da encosta do Rio Douro e também com o seu próprio microclima que é especial.

Os nossos vinhos correspondem também a altos padrões standardizados de qualidade do Instituto de Vinhos de Portugal.



VINHOS PARA OS 5 SENTIDOS

Cores que vão desde os amarelos almonados ao vermelho rubi; tons limpos e brilhantes; aromas a flores, a fruta, a madeira; sabores frescos; vorazes, intensos... Porque não é o mesmo beber um vinho ou desfrutá-lo, abra uma das nossas garrafas e liberte os seus sentidos

para apreciar em todo o seu esplendor cada cor, cada detalhe que criamos para si.

Propomos-lhe uma viagem em cada trago. Uma experiência em cada garrafa.



AUDIÇÃO

Antecipe os aromas e sabores que estão por chegar, sabendo que está a um passo de levar à boca um gole do nosso saber fazer.



VISAO

Servir um copo do nosso vinho é abrir uma janela para o Alto Douro. Com a cor, brilho, luminosidade ou transparência, falamos-lhe do seu lugar de origem, da sua idade, da sua graduação. Jovens ou envelhecidos; brancos ou tintos.



OLFACTO

Deixe-se envolver pelos aromas do vinho para descobrir novos detalhes. Apreciarás la fruta, los toques vegetales. O aroma dos nossos vinhos narra a história da sua criação e elaboração. Uma viagem que nos leva ao processo artesanal nos vinhos.



• PALADAR

Frescos e vorazes, intensos e sumarentos. Desfrute ao máximo cada trago, apreciando na complexidade da sua boca, o volume dos sabores. É o momento de valorizar em detalhe cada matiz



• TACTO

A percepção da rugosidade do solo em que cresceram as videiras, o calor do sol que amadureceu as uvas, a delicadeza do cristal em que engarrafamos o vinho. Uma combinação apelativa que fará de cada trago uma delícia para o paladar.



• SENTIDO CARRÍS

Em cada garrafa, cada copo, cada trago de Socalcos da Carrís, está presente a essência da nossa marca. Um sexto sentido que reflecte o mimo, a atenção e o cuidado que colocamos em tudo o que fazemos.



CARRÍS TINTO RESERVA

Proveniente de vinhas plantadas há aproximadamente 25 anos, as uvas que dão origem a este vinho são seleccionadas manualmente escolhendo apenas as que apresentam uma maturidade mais equilibrada. Após a trituração e o corte da uva, tem lugar a maceração pré-fermentiva, durante 24 horas a 30° C, com o objectivo de maximizar a cor e o aroma das mesmas. Para a fermentação alcoólica aplicam-se leveduras seleccionadas, que trabalham a uma temperatura controlada entre 22° C e 24° C durante pelo menos 10 dias.

Notas de prova

O resultado é um vinho agradável e elegante, que melhora notoriamente com o tempo suavizando e enfatizando as tonalidades da madeira. Destacam-se as nuances condimentadas, tostadas, empireumáticas e de acetato etílico.

Na boca é um vinho intenso, seco mas fresco, com uma sensação mais voraz do que parece no olfacto. Para rematar, apresenta um final surpreendentemente duradouro e persistente.

Gradação de Alcool - 15,4% vol.

Acidez Total - 5,25g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil deduzida SO₂ - 0,54 g/dm³
(ácido acético)

PH - 3,66

Extracto seco total - 34,1g/dm³





CARRÍS TINTO COLHEITA

Proveniente de vinhas plantadas à aproximadamente 25 anos, as uvas que dão origem a este vinho são cuidadosamente seleccionadas numa colheita manual. Após a trituração e o corte da uva, tem lugar a maceração pré-fermentiva, durante 24 horas a 30° C, com vista a maximizar a cor e o aroma do mesmo. Para a fermentação alcoólica aplicam-se leveduras seleccionadas, que actuam a uma temperatura controlada entre 22° C e 24° C durante pelo menos 10 dias.

Notas de prova

O resultado é um vinho desenvolvido, onde se destacam os aromas secundários, muito elegantes e que oferecem complexidade ao conjunto. Aparece o sabor da baunilha, do café e um certo toque condimentado, em equilíbrio com uma base frutada em que sobressaem os aromas a frutos do bosque, como a groselha. É algo mais ligeiro, este vinho resulta muito aromatizado na boca, frutado, com uma alta persistência e um final muito agradável.

Graduação de Alcool - 14% vol.

Acidez Total - 4.86 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil deduzida SO₂ - 0,43 g/dm³
(ácido acético)

PH - 3,73

Extracto seco total - 30.7g/dm³





CARRÍS BRANCO RESERVA

Proveniente de vinhas plantadas há aproximadamente 15 anos, as uvas que dão origem a este vinho são colhidas manualmente sendo escolhidas apenas as que apresentam uma maturação mais equilibrada. Após a trituração e o corte da uva, tem lugar a maceração durante 48 horas a 10° C, destinada a maximizar a cor e o aroma das uvas. Após a maceração a 7° C durante 48 horas, juntam-se as leveduras seleccionadas para induzir a fermentação alcoólica, entre os 12° C e 15° C durante pelo menos 30 dias.

Notas de prova

O resultado é um vinho com aspecto visual adorável, com uma cor amarelo alimonado limpo e muito brilhante. Um vinho que ao aproximá-lo ao nariz apresenta uma boa intensidade, marcado pelo seu desenvolvimento. O interessante sabor de carvalho, também de levedura, com um aroma floral vai-se destacando à medida que se oxigena. Na boca, trata-se de um vinho com amplitude, sávido e com volume. Tem uma continuidade de aromas e um final ligeiramente amargo e especialmente duradouro.

Gradação de Alcool - 12,98% vol.

Acidez Total - 4,6 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil deduzida SO₂ - 0,16 g/dm³
(ácido acético)

PH - 3,33

Extracto seco total - 21,4 g/dm³





CARRÍS BRANCO COLHEITA

As uvas que dão origem a este vinho são seleccionados cuidadosamente numa colheita manual. Após a trituração e o corte da uva, tem lugar a peculiar maceração durante 8 horas a 10° C, a fim de maximizar a sua cor e aroma. A seguir temos um período de 48 horas de sedimentação ao frio, a uma temperatura controlada de 7° C. Para a fermentação alcoólica juntam-se leveduras seleccionadas, que trabalham a uma temperatura entre 12° C e 15° C durante pelo menos 30 dias.

Notas de prova

O resultado é um vinho de cor amarelo limão, limpo e muito brilhante, que nos proporciona um momento de degustação fantástico. Com uma certa complexidade, os aromas do seu desenvolvimento estão ocultados em notas de fruta madura, com detalhes de funcho, que destacam e oferecem um conjunto equilibrado. Na boca este vinho apresenta grande amplitude, vigor e volume. No final, trás as recordações vegetais que o caracterizam como fresco e mineral.

Graduação de álcool - 11,5% vol.

Acidez Total - 5,01 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil deduzida SO₂ - 0,34 g/dm³
(ácido acético)

PH - 3,45

Extracto seco total - 21,6 g/dm³





CONTATO

Praza do Toural, 10 - 1ª planta
15705 · Santiago de Compostela · (Espanha)
info@socalcosdacarris.com
+34 981 569 347

www.socalcosdacarris.com





www.socalcosdacarris.com
