

CÂMARA MUNICIPAL DE OEIRAS
LARGO MARQUÊS DE POMBAL, OEIRAS
Telef:214 408 300
Fax: 214 408 712
E-mail: www.cm-oeiras.pt

FICHA TÉCNICA

MARCA	Conde de Oeiras
PRODUTOR	Câmara Municipal de Oeiras
TIPO DE VINHO	Vinho Generoso de Carcavelos
REGIÃO	Carcavelos
CASTAS	Arinto, Galego Dourado e Ratinho
TIPO DE SOLO	Mediterrâneos vermelho-calcários
CLIMA	Micro-clima caracterizado por ter Invernos com temperaturas médias de 11,6°C e Verões com temperaturas médias de 23,2°C. A precipitação anual média é de 850mm, apresentando Verões seco com menos de 5,2 mm.
VINIFICAÇÃO	Vindima manual. Fermentação com adição de aguardente vínica a meio do processo fermentativo.
ENVELHECIMENTO	Envelhecimento em barricas de carvalho de 225lts durante um período médio de 10 anos. Engarrafamento em Janeiro de 2012.
LONGEVIDADE PREVISTA	20 a 25 anos
ANÁLISE SUMÁRIA	Álcool 17,5 % Açúcares redutores 113,5 g/L Acidez total 5,4 g/L pH 3,40 Acidez volátil 1,02 g/L SO ₂ total 20 mg/L
PROVA ORGANOLÉPTICA	Cor amarelo dourado, nariz complexo e delicado, dominado pela presença dos frutos secos, mel, e especiarias. Extremamente rico e melado no paladar, com notável volume, delicioso e persistente final.
PRODUÇÃO TOTAL	4.000 Garrafas de 0,75 L e 2.800 Garrafas de 0,375 L
ENÓLOGO	Estrela Carvalho