

A woman with her hair in a ponytail, wearing a dark polo shirt and a watch, stands in a dimly lit cellar. She is holding a snifter glass filled with amber liquid. To her left, numerous wooden barrels are stacked in rows, their circular heads visible. The lighting is warm and focused on the woman and the barrels.

CRLH

Vinhos distintos

Casto



Audácia do Vinho! Elegância em Cada Copo.

Conta a lenda que, numa tarde dourada, quatro amigos estavam a provar um lote de vinho. O sol estava a pôr-se, os copos já meio vazios, e alguém, inspirado pelo momento (ou talvez pelo teor alcoólico), soltou um elegante “Car...lhus que vinho!”.

caralhus.com • eupreciso@caralhus.com

CRLH

RESERVA TINTO 2021

A ESSÊNCIA DO TEMPO

Em 1887, a família Rovisco Paes adquiriu as terras onde hoje nascem as vinhas do Moinho. Décadas depois, a tradição renasce com a nova geração da família, que nasce este *Tinto Reserva* — criado com dedicação, orgulho e carácter.

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Alicante Bouschet (65%) · Cabernet Sauvignon (35%)

NOTA DE PROVA

Um vinho encorpado e elegante, com aromas intensos de frutos vermelhos maduros, notas florais e nuances de especiarias. Final longo e persistente, perfeito para momentos de requinte.

VINDIMA E VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão e fermentadas separadamente em lagares de pedra tradicionais com temperatura controlada. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.

SERVIÇO E CONSERVAÇÃO

Servir a 17°C e, se possível, decantar.

Pode ser apreciado desde já ou evoluir 3 a 4 anos em garrafa.



16,0 % vol.

CRLH

TINTO 2021

TRADIÇÃO COM NOVO ESPÍRITO

Das uvas Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet nasceu este vinho de corpo elegante e alma autêntica. Fermentado em lagares centenários e estagiado em barricas de carvalho francês, o CRLH Tinto combina tradição, requinte e caráter contemporâneo.

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Alicante Bouschet (40%) · Aragonez (40%) · Trincadeira (20%)

NOTA DE PROVA

Apresenta aromas finos e elegantes a frutos vermelhos, com entrada suave, taninos equilibrados e um final persistente. Um vinho envolvente, com estrutura e sofisticação.

VINDIMA E VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão e fermentadas separadamente em lagares de pedra tradicionais com temperatura controlada. Estágio de 6 meses em carvalho francês seguido de guarda em garrafa.

SERVIÇO E CONSERVAÇÃO

Servir a 17°C e, se possível, decantar.

Aprecie-o já ou deixe-o evoluir 2 a 3 anos em garrafa.

15,4 % vol.

CRLH

BRANCO 2023

A FRESCURA DA ELEGÂNCIA

Criado a partir das castas Antão Vaz, Roupeiro e Arinto, o CRLH Branco é a expressão da leveza e sofisticação. Fermentado com precisão e estagiado em barricas de carvalho francês, revela a harmonia perfeita entre frescura, cremosidade e requinte.

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Antão Vaz (60%) · Roupeiro (30%) · Arinto (10%)

NOTA DE PROVA

Cor citrina com laivos dourados. Aromas frutados e florais, com notas minerais e toques subtis de baunilha. Na boca, cremoso, envolvente e persistente, com final elegante e equilibrado.

VINDIMA E VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão após rigoroso controlo de maturação. Fermentação em depósitos de inox com temperatura controlada, seguida de 3 meses em barricas novas de carvalho francês.

SERVIÇO E CONSERVAÇÃO

Pode ser apreciado de imediato ou evoluir até 6 meses em garrafa. Servir a 10°C.



14,5 % vol.

Contactos

+351 910 332 440

+351 926 984 837

caralhus.com

eupreciso@caralhus.com

Desfrute e viva a vida com Caralhus!

Abra uma garrafa, sirva um copo e brinde connosco a amizade,
a alegria e a vontade de viver bem.

CRLH desafia os limites do convencional, trazendo uma
ousadia e um espírito explorador para cada garrafa.

