



ALMENDRA TINTO 2015

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, em pleno coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas do Douro Superior: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

COLHEITA

O ano 2015 foi caracterizado como um ano seco, com um inverno frio, primavera quente e um verão ameno, fora alguns picos pontuais de temperaturas altas, estas condições permitiram a obtenção de uvas com grande expressão aromática e teores alcoólicos equilibrados, originando vinhos de optima qualidade. Estamos na presença de uma colheita excepcional no Douro Superior.

VINIFICAÇÃO

Na nossa adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 12 a 24h, após o que as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas, maceração por 8 dias a 22°C.

NOTAS DE PROVA

No nariz, muito fresco e elegante com notas de frutos silvestres e cerejas pretas. Na boca equilibrado e agradável de beber. Este vinho acompanha carnes, queijos e, em geral, cozinha mediterrânica. Servir entre 15 e 16°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2015

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE:

CARM VT2015 (30% Tinta Roriz, 30% Touriga Franca e 40% Touriga Nacional)

VINHAS:

Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO:

12 meses, 50% em aço inox e 50% em Barricas de Carvalho Americano e Frânces.

ÁLCOOL: 13.50 %

ACIDEZ TOTAL: 5,40 g / L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,30 g / L (ácido acético)

pH: 3,60

SO2 Livre: 38 mg / L 2

SO2 Total: 112 mg / L 2

AÇUCAR RESIDUAL: 2.8 g / L

ENGARRAFAMENTO: Dezembro 2016

EAN: 560 671 053 311 8

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 331 15

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 331 08



FAMILY
WINERY
ALMENDRA