



CARM RESERVA TINTO 2016

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas das castas Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional, produzidas nas nossas quintas. Usámos as quatro castas, procurando reunir os taninos redondos da Tinta Francisca com os firmes da Tinta Roriz, as notas de esteva e os taninos suaves da Touriga Franca, e os aromas de frutos pretos e silvestres, com notas florais e frescas muito marcadas da Touriga nacional.

COLHEITA

O ano de 2016 foi caracterizado por um Inverno frio e seco, seguido por uma Primavera com precipitação anormalmente abundante, que se prolongou até finais de Junho, e rematado com um Verão extremamente seco e quente, com picos de temperatura elevada. Estas condições provocaram maturações muito longas, beneficiando as castas temporãs. O controlo diário de maturação na vinha revelou-se um instrumento essencial para a obtenção de vinhos aromáticos e com acidez equilibrada.

VINIFICAÇÃO

Na nossa adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontram 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 intenso com notas de frutos pretos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras nuances de “Liquorice”, sendo o aroma complexado pelas notas da madeira. Na boca é muito concentrado, quente, com taninos firmes e textura suave, final muito intenso e persistente a mostrar com força a pujança dos vinhos do Douro Superior. Este vinho acompanha carnes, Queijos e cozinha mediterrânica em geral. Servir entre 15 e 16°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2016
DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM RT 2016 (50% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz e 5% Tinta Francisca)

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: 18 Meses em Barricas, 70% de Carvalho Francês (225L) e 30% de Carvalho Americano (300L)

ÁLCOOL: 14.10 %
ACIDEZ TOTAL: 5.80 g / Lt (ácido tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL: 0.40 g / Lt (ácido acético)
pH: 3,58
SO2 Livre: 26 mg / Lt
SO2 Total: 78 mg / Lt
AÇUCAR RESIDUAL: 3.4 g / Lt
ENGARRAFAMENTO: NOV 2018
EAN: 560 671 053 611 9
SCC 14 (Caixas de 6) : 156 067 105 361 16
SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 361 30