



## CARM RABIGATO 2017

### UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, em pleno coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas muito velhas do Douro Superior da casta Rabigato.

### COLHEITA

Em 2017, a falta de chuva e o calor extremo (ano mais quente dos últimos 86 anos) que se fez sentir durante todo o ano, obrigou-nos a uma gestão de viticultura muito exigente de forma a evitar o “stress hídrico”. Entre as várias técnicas adaptadas às condições climatéricas do Douro Superior, foram prioritários: a proteção da zona do cacho pela vegetação e um controlo rigoroso da maturação fenólica de maneira a obter o máximo potencial aromático

### VINIFICAÇÃO

Na nossa Adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições.

As uvas foram vinificadas com desengace total, seguido de esmagamento suave e maceração pelicular durante cerca de 12h. Após este período sobre atmosfera inerte fez-se a prensagem em prensa pneumática, seguindo-se então um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h em função da casta e do estado de maturação. Vinificação em hiper-redução, fermentação a 12°C e trasfega sob atmosfera controlada.

Os vinhos estagiaram em aço inox sobre borra fina (battonage diária) até ao engarrafamento.

### NOTAS DE PROVA

Fruta cítrica, frescura e mineralidade são as principais características deste vinho. Na boca mostra uma acidez surpreendente seguida de um volume notável com persistência. Ideal para acompanhar peixe, mariscos, carnes brancas e vegetais. Servir entre 8 e 12°C.

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2017

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM RAB 2017 (Rabigato)

VINHAS: Vinhas Velhas Douro Superior

ESTÁGIO: em Aço Inox

ÁLCOOL: 13,00 %

ACIDEZ TOTAL: 5,50 g/Lt (ácido tartárico)

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

pH: 3,23

SO2 Livre: 35 mg/Lt

SO2 Total: 142 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 2,20 g / Lt

ENGARRAFAMENTO: Outubro 2018

EAN: 560 671 054 913 3

SCC 14 (Caixas de 6) : 156 067 105 491 30

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 492 39