



## CARM SO2 FREE 2017 BRANCO

### UVAS

Foram Vinificadas na nossa adega na Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionamos uvas das castas Gouveio, Rabigato e Moscatel Galego Branco.

### 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

Sem sulfuroso adicionado sob atmosfera inerte. 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. Após 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 redução, fermentação a 12°C e trasfega sob atmosfera controlada. O vinho estagiou sucessivamente em aço inox sobre borra fina até ao engarrafamento.

### NOTAS DE PROVA

Na boca é fresco e com acidez natural equilibrada, grande intensidade aromática proveniente do método de vinificação.

Servir entre os 9 e 11°C.

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2017

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE:

CARM SO2FB 2017 (80% Gouveio, 10% Rabigato e 10% Moscatel Galego Branco)

VINHAS:

Quinta do Côa

ESTÁGIO:

Em aço inox sobre borras finas

ÁLCOOL: 11,38%

ACIDEZ TOTAL: 5.06 g / Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.32 g / Lt (ácido acético)

pH: 3.16

SO2 Livre: <8 mg / Lt

SO2 Total: <9 mg / Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0.60 g / Lt

ENGARRAFAMENTO: Out 2017

EAN: 560 671 055 912 5

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 591 22

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 591 08