



## CARM SO2 FREE 2017 TINTO

### UVAS

Foram Vinificadas na nossa adega na Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionamos uvas da casta Touriga Nacional nas nossas quintas.

### COLHEITA

### VINIFICAÇÃO

Sem sulfuroso adicionado sob atmosfera inerte. Rigorosa selecção de cachos na mesa de escolha. Condução perfeita da fermentação maloláctica que ocorre anteriormente à alcoólica. Maceração agressiva, de forma a extrair o máximo de compostos antioxidantes naturais e outros compostos fenólicos a 22°C.

### NOTAS DE PROVA

Na boca é fresco, encorpado com ligeiro carácter a chocolate e com final raro. Aromas primários a cerejas pretas e frutos silvestres típicos da casta. Este vinho acompanha carnes, Queijos e cozinha mediterrânica em geral. Decantar antes de consumir. Servir entre os 15 e 16°C.

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2017

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE:

CARM SO2F 2017 (100 % Touriga Nacional)

VINHAS:

Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO:

50% Barricas de Carvalho Francês (500lt) por 3 meses e o restante em Aço Inox (Battonage)

ÁLCOOL: 13.80 %

ACIDEZ TOTAL: 5.8 g / Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.30 g / Lt (ácido acético)

pH: 3.53

SO2 Livre: <8 mg / Lt

SO2 Total: <9 mg / Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0.60 g / Lt

ENGARRAFAMENTO: Novembro 2018

EAN: 560 671 055 111 2

SCC 14 (Caixas de 6) : 156 067 105 511 19

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 511 26