



## CARM BRANCO 2018

### 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 das castas, Còdega do Larinho, Rabigato e Viosinho.

### COLHEITA

O ano de 2018 foi caracterizado por um Inverno frio e seco, seguido por uma Primavera com precipitação anormalmente abundante, que se prolongou até meados de Julho, 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 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.

A fermentação alcoólica decorreu a temperatura controlada entre os 12 e 14°. Os vinhos estagiaram em aço inox sobre borra fina até ao engarrafamento em Fevereiro de 2019.

### NOTAS DE PROVA

No nariz, esta colheita de 2018 permitiu a obtenção de um vinho muito fresco, com fruta cítrica, em harmonia com ligeiras nuances florais e fortes notas minerais. Tem bom volume de boca e um final muito longo e fresco. É um branco ideal para acompanhar: peixes, mariscos, carnes brancas e saladas.

Servir ligeiramente fresco, entre os 8 e 12°.

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2018

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CVB2018 (Còdega de Larinho, Rabigato e Viosinho)

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: Em aço inox

ÁLCOOL: 12,50 %

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

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,20 g/Lt (ácido acético)

pH: 3.28

SO2 Livre: 27 mg/Lt

SO2 Total: 113 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 4,20 g/Lt

ENGARRAFAMENTO: Fevereiro 2019

EAN: 560 671 054 413 8

SCC 14 (Caixas de 6) : 156 067 105 441 35

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 442 34

