



CARM TINTO 2016

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas em Almendra no coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional, produzidas nas nossas quintas. Usámos as três castas procurando reunir os taninos 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 encontravam em perfeitas condições. Fez-se um 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 elegante com notas de frutos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras nuances de “liquorice”, sendo o aroma complexado pelas discretas notas de madeira. Na boca é quente, denotando taninos firmes de textura suave e final muito persistente. Este vinho acompanha pratos de carne, queijos e, em geral, cozinha mediterrânica.

Servir entre 15 e 16°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2016

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM VT2016 (40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz e 30% Touriga Franca)

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: 8 Meses, 50% em aço inox e 50% em Barricas de Carvalho Americano e Francês.

ÁLCOOL: 13.70 %

ACIDEZ TOTAL: 5,40 g/Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,40 g/Lt (ácido acético)

pH: 3,66

SO2 Livre: 33 mg/Lt

SO2 Total: 86 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0,6 g/Lt

ENGARRAFAMENTO: Janeiro 2018

EAN: 560 671 053 312 5

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 331 22

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 332 21