



CARM 2017 CM VINHA DAS CANADAS

UVAS

Provenientes de castas da centenária “Vinha das Canadas”, onde podemos encontrar a grande diversidade varietal do Douro Superior do séc. XX.

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 prioritárias: 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 uvas que não se encontravam em perfeitas condições e iniciamos a vinificação com desengace total manual, seguido de esmagamento suave e maceração pelicular durante cerca de 18h em atmosfera inerte. Após este período, sobre atmosfera inerte, fez-se a prensagem em prensa pneumática; seguindo-se um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h.

O primeiro terço da fermentação ocorre em inox à temperatura controlada de 12°C, sendo o restante processo fermentativo realizado em barricas de Carvalho Francês em ambiente controlado de 15 °C. Segue-se o estágio com battonage por um período de 8 meses em barrica.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2017

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CMB 2017 (Mistura de Campo)

VINHA: Vinha das Canadas (Quinta da Urze)

ESTÁGIO: 8 meses em barricas novas de Carvalho Francês

ÁLCOOL: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 2 g/L (ácido acético)

pH: 3,17

SO2 Livre: 43mg/L

SO2 Total: 90 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 3,2 g/L

ENGARRAFAMENTO: Ago/2016

EAN : 560 671 057 813 3

SCC 14 (Cxs 3) : 156 067 105 781 30

SCC 14 (Cxs 6): 156 067 105 781 23