



CARM CM 2013

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas das castas: Touriga Nacional (90%) , Tinta Roriz e Touriga Franca, produzidas nas nossas quintas.

COLHEITA

Em 2013, registou-se no Douro Superior, durante o inverno e primavera, um pluviosidade abundante e temperatura abaixo da media dos últimos dez anos, o que provocou um atraso no ciclo vegetativo. Verão quente e seco originou alguma falta de homogeneidade ao nível das maturações, obrigando a um rigoroso controle, quase diário no terreno para definir o ponto ideal de maturação das uvas e respetivo momento de colheita. Assim conseguimos vinhos com grande expressão aromática, equilibrados, frescos e com boa acidez.

VINIFICAÇÃO

Na nossa adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos uvas que não se encontravam em perfeitas condições; fizemos desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio, em lagar, entre 12 e 24h, após o que as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas, onde fermentaram durante 10 dias, a temperaturas entre os 24e 26°C. A fermentação maloláctica ocorreu de forma natural, tendo-se concluído no final de Dezembro.

NOTAS DE PROVA

De grande intensidade aromática, rico e complexo. Fruta madura, notas florais de grande carácter, revelando bem a origem do vinho e a tecnologia utilizada. O estágio em madeira confere a complexidade e o suporte para um grande vinho de guarda. Na boca é muito estruturado, com taninos de grande qualidade. Longo e persistente.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2013

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE:

CARM CM 2013 (90% T.Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca)

VINHAS:

Quinta da Urze

ESTÁGIO:

24 meses em Barricas francesas novas.

ÁLCOOL: 14,00 %

ACIDEZ TOTAL: 5,00 g / Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,60 g / Lt (ácido acético)

pH: 3,70

SO2 Livre: 32 mg / Lt

SO2 Total: 126 mg / Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0.7 g / Lt

ENGARRAFAMENTO: Novembro de 2016

EAN : 560 671 053 411 5

SCC 14 (Caixas de 3) : 1 560 671 053 412 9

SCC 14 (Caixas de 6): 1 560 671 053 411 2

