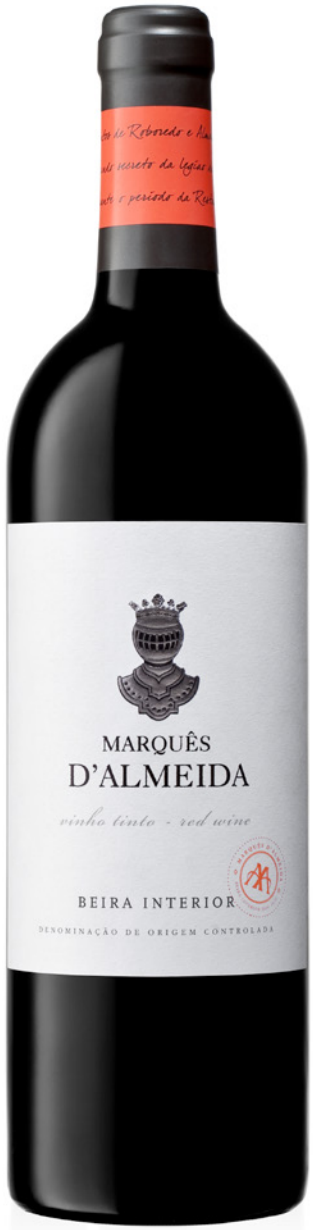
CARM - CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA • RUA DA CALÁBRIA • 5150-021 ALMENDRA PORTUGAL • TEL: +351 279 718 010 • FAX: +351 279 718 011 • EMAIL: SALES@CARM.PT • WWW.CARM.PT



MARQUÊS DE ALMEIDA
TINTO 2015

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, em pleno coração do Douro Superior.

Seleccionámos uvas produzidas em vinhas da Beira Interior, na zona de Figueira de Castelo Rodrigo, das castas Tinta Roriz e Touriga Nacional.

COLHEITA

O ano 2015 foi caraterizado como um ano seco, com um inverno frio, primavera quente e um verão ameno, fora alguns picos pontuais de temperaturas altas, estas condições permitiram a obtenção de uvas com grande expressão aromática e teores alcoólicos equilibrados, originando vinhos de optima qualidade.

VINIFICAÇÃO

Na nossa adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar porcerca de 12 a 24h, após o que as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas, maceração por 8 dias a 22ªC.

NOTAS DE PROVA

Sensação de aromas silvestres nos quais predominam os frutos vermelhos complexados por um ligeiro estagio em madeira. Na boca, equilibrado e agradável de beber. Este vinho acompanha carnes, queijos e,em geral, cozinha mediterrânica. Servir entre 15 e 16ºC.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2015

DENOMINAÇÃO: DOC BEIRA INTERIOR

LOTE:L-MAVT15 (40% Tinta Roriz e 60% Touriga Nacional)

VINHAS: de Santa Maria e da Fonte do Cano (Vermiosa)

ESTÁGIO: 4 meses, 50% em aço inox e 50% em Barricas de Carvalho Americano e Frânces.

ÁLCOOL: 13.50 %
ACIDEZ TOTAL: g / L (ácido tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL: g / L (ácido acético)
pH:
SO2 Livre: mg / L 2
SO2 Total: mg / L 2
AÇUCAR RESIDUAL: g / L
ENGARRAFAMENTO: Janeiro 2017
EAN: 560 671 056 810 3
SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 801 00
SCC 14 (Caixas de 12):