



CARM MARIA DE LOURDES BRANCO 2017

UVAS

Selecionámos uvas produzidas em vinhas muito velhas do Douro Superior, das castas Gouveio, Viosinho e Rabigato.

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 prioritários: 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,

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 um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h, em função da casta e do estado de maturação. Hiper-redução pre-fermentativa em ambiente inerte, seguida de fermentação alcoólica a 13°C. Os vinhos estagiaram em aço inox e barricas de carvalho francês, sobre borra fina, até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Esta colheita permitiu a obtenção de um vinho muito fresco e complexo, com fruta citrúcea, em harmonia com discretas nuances florais e fortes notas minerais próprias do “terroir”, complexado por ligeiras notas de madeira. “Battonage” por um longo período confere-lhe um volume de boca surpreendente. Final muito longo, fresco e mineral. É um branco ideal para acompanhar todo o tipo de peixes, marisco ou carnes brancas.

Servir ligeiramente fresco, entre os 12 e 14°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2017

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE:

CARM MLB 2017 (40% Gouveio, 30% Rabigato e 30% Viosinho)

VINHAS: Quinta do Côa e Quinta da Urze

ESTÁGIO: Longa Battonage em Aço Inox e 6 Meses em Barricas de carvalho Francês.

ÁLCOOL: 13.00 %

ACIDEZ TOTAL: 5.50 g/Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.43 g/Lt (ácido acético)

pH: 3.26

SO2 Livre: 31 mg/Lt

SO2 Total: 156 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0.60 g/Lt

ENGARRAFAMENTO: NOV 2018

EAN: 560 671 055 711 4

SCC 14 (Caixas de 3): 156 067 105 571 35

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 571 28

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 572 10