



## CARM MARIA DE LOURDES TINTO 2015

### UVAS

Seleccionamos uvas das castas Touriga Nacional(70%) e Touriga Franca (30%) na Quinta da Urze (Parcela Superior) a qual apresenta uma exposição a Norte e a uma altitude de 650 m, para procurar maturações equilibradas e acentuada frescura.

### COLHEITA

O ano 2015 foi caracterizado 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.

Estamos na presença de uma colheita excepcional no Douro Superior.

### VINIFICAÇÃO

Na nossa adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura. Eliminámos uvas que não se encontravam em perfeitas condições. Procedeu-se ao desengace total e ao esmagamento suave e choque térmico, sem adição de sulfuroso, seguindo-se uma maceração de alta extração a 21°C, por 8 dias; Maloláctica efectuada no início da fermentação, para obter aromas limpos e complexos.

### NOTAS DE PROVA

No nariz, muito fresco e elegante, com notas de frutos silvestres bem definidos, sendo o aroma complexado pelas discretas notas de madeira. Na boca é muito elegante, denotando taninos de textura fina e final profundamente persistente, com uma frescura invulgar. Acompanha bem carnes, queijos e, em geral, cozinha mediterrânica. Servir entre 15 e 16°C.

**NOTAS/PRÉMIOS**  
**RP 94**  
**WS 94**



### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2015

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE:

CARM ML 2015 (30% Touriga Franca e 70 % Touriga Nacional)

VINHAS:

Quinta da Urze

ESTÁGIO:

24 meses de Barricas de Carvalho Francês

ÁLCOOL: 14.00 %

ACIDEZ TOTAL: 5.80 g / Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.40 g / Lt (ácido acético)

pH: 3.54

SO2 Livre: 22 mg / Lt

SO2 Total: 100 mg / Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0.60 g / Lt

ENGARRAFAMENTO: NOV 2017

EAN: 560 671 055 611 7

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 561 14

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 562 13