



## CARM CÓDEGA DO LARINHO 2018

### UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, em pleno coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas muito velhas do Douro Superior da casta Códega do Larinho.

### COLHEITA

O ano de 2018 foi caracterizado por um Inverno frio e seco, seguido por uma Primavera com precipitação anormalmente abundante, que se prolongou até meados de Julho, e rematado com um Verão extremamente seco e quente, com picos de temperatura elevada.

Estas condições provocaram maturações muito longas, beneficiando as castas temporãs. O controlo diário de maturação na vinha revelou-se um instrumento essencial para a obtenção de vinhos aromáticos e com acidez equilibrada.

### VINIFICAÇÃO

Na nossa Adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, as uvas foram vinificadas 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 então um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h em função da casta e do estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu durante vários meses, a temperaturas entre os 12 e 16°. Os vinhos estagiaram em aço inox sobre borra fina até ao engarrafamento.

### NOTAS DE PROVA

Elegância e equilíbrio são as principais características deste vinho. Aroma com notas de laranja, pêssego e melão, com final fresco e agradável. Ideal para pratos de peixe delicados. Servir entre 8 e 12 °C.

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA 2018

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM COB 2018  
(Códega do Larinho)

VINHAS: Vinhas velhas no  
Douro Superior

ESTÁGIO: em Aço Inox

ÁLCOOL 12 %  
ACIDEZ TOTAL 5.77 g/L (ácido tartárico)  
ACIDEZ VOLÁTIL 0.24 g/L (ácido acético)  
pH 3,16  
SO Livre 38 mg/L 2  
SO Total 110 mg/L 2  
AÇUCAR RESIDUAL < 5 g/L  
ENGARRAFAMENTO Maio 2017  
EAN : 560 671 055 000 9  
SCC 14 : 156 067 105 500 06