



CARM LBV PORTO 2012

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca e Tinta Roriz, produzidas nas nossas quintas; procurando reunir os taninos redondos da Tinta Francisca com os firmes da Tinta Roriz, as notas de esteva e os taninos suaves da Touriga Franca e os aromas de frutos pretos e silvestres, com notas florais frescas típicas da Touriga Nacional.

COLHEITA

Em 2012, a falta de chuva e o calor que se fez sentir com especial ênfase na altura da maturação, 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 e maneira a obter o máximo potencial aromático.

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 um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 12 a 24h, após o qual as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas. Maceração por 8 dias a 22°C.

NOTAS DE PROVA

Aroma muito fresco e intenso a frutos pretos silvestres e cerejas pretas, equilibrado com sedutoras notas de licorice. Na boca é concentrado, quente, com taninos firmes, mas textura suave e persistente.

Acompanha bem sobremesas de chocolate ou queijos de sabor intenso.

Servir ligeiramente fresco.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2012

DENOMINAÇÃO: DOC Porto

LOTE: CARMLBV2012

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: 5 Anos em barricas de carvalho

ALCOOL: 20,46°

ACIDEZ TOTAL: 5,08 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,38 g/L (ácido acético)

pH: 3,49

SO2 Livre: NA mg/L2

SO2 Total: 80 mg/L 2

AÇUCAR RESIDUAL: NA g/L

GRAU BAUMÉ: 4

ENGARRAFAMENTO: DEZ 2017

EAN: 560 671 081 000 4

SCC 14 (Cases of 6): 1 560 671 081 000 1