



CARM BRANCO 2022

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, em pleno coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas do Douro Superior das castas Còdega do Larinho, Rabigato e Viosinho.

COLHEITA

O ano que deu origem à colheita de 2022 foi um dos mais secos de sempre. Depois de um Inverno de pouca chuva, tivemos uma Primavera com temperaturas bastante acima da média e um Verão muito quente. Este cenário provocou quebras grandes de produção e maturações pouco homogéneas, que obrigaram a muitos cuidados na vindima e um apurado trabalho na Adega.

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 a temperatura controlada entre os 12 e 14°. Os vinhos estagiaram em aço inox sobre borra fina até ao engarrafamento em Janeiro de 2021.

NOTAS DE PROVA

No nariz, esta colheita permitiu a obtenção de um vinho muito fresco, com fruta cítrica, em harmonia com ligeiras nuances florais e fortes notas minerais. Tem bom volume de boca e um final muito longo e fresco. É um branco ideal para acompanhar: peixes, mariscos, carnes brancas e saladas. Servir ligeiramente fresco, entre os 8 e 12°.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2022

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CVB2022 (Còdega do Larinho, Rabigato e Viosinho)

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: Em aço inox

ÁLCOOL: 12,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,50 g/Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,20 g/Lt (ácido acético)

pH: 3.34

SO2 Livre: 10 mg/Lt

SO2 Total: 90 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0,60 g/Lt

ENGARRAFAMENTO: Fevereiro 2023

EAN: 560 671 054 413 8

SCC 14 (Caixas de 6) : 156 067 105 441 35

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 442 34