



CARM BRANCO 2025

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 Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho.

COLHEITA

Foi um ano de bastante precipitação durante o Inverno e Primavera; o Verão teve temperaturas altas com alguns picos de calor que, na nossa região, apesar de afectarem a quantidade produzida, acabaram por não perturbar as maturações, que foram bastante equilibradas.

Assim, a vindima foi pouco produtiva, mas de muito boa qualidade.

VINIFICAÇÃO

Na nossa Adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminamos 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.

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°.

INGREDIENTES / NUTRIÇÃO
INGREDIENTS / NUTRITION
INGRÉDIENTS / NUTRITION



100ml: E = 307kJ/74 kcal

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2025

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CVB25 (Códega 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: 0,40 g/Lt (ácido acético)

pH: 3,25

SO2 Livre: 24 mg/Lt

SO2 Total: 97 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0,6 g/dm³

ALERGÉNEOS: Sulfitos

ENGARRAFAMENTO: Janeiro 2026

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