



CARM

CÓDEGA DO LARINHO 2025

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

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, 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: 2025

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CCOB 2025 (100% Códega do Larinho)

VINHAS: Vinhas velhas no Douro Superior

ESTÁGIO: em Aço Inox

ÁLCOOL: 13,0%

ACIDEZ TOTAL: 6,0 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,34 g/L (ácido acético)

pH: 3,14

SO Livre: 31 mg/L

SO Total: 135 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 0,61 g/dm³

ALERGÉNEOS: Sulfitos

ENGARRAFAMENTO: Abril 2026

EAN : 560 671 055 000 9

SCC 14 : 156 067 105 500 06

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
E INGREDIENTES



E/100ml: 324kJ / 78kcal