



CARM FORMIGA TINTO BIO 2022

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas em Almendra no coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional, produzidas nas nossas quintas. Usámos as três castas procurando reunir os taninos 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 e frescas muito marcadas da Touriga Nacional.

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. Fez-se um desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 12 a 24h, após o que as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas. Maceração por 8 dias a 22°C.

NOTAS DE PROVA

No nariz muito fresco e elegante com notas de frutos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras nuances de “liquorice”, sendo o aroma complexado pelas discretas notas de madeira. Na boca é quente, denotando taninos firmes de textura suave e final muito persistente. Este vinho acompanha pratos de carne, pastas, queijos e, em geral, cozinha mediterrânica.

Servir entre 15 e 16°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2022

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM VT2022 (40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz e 30% Touriga Franca)

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: 8 Meses, 50% em aço inox e 50% em Barricas de Carvalho Americano e Francês.

ÁLCOOL: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,20 g/Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,50 g/Lt (ácido acético)

pH: 3,72

SO2 Livre: 28 mg/Lt

SO2 Total: 82 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 1,0 g/dm³

ENGARRAFAMENTO: Março 2024

EAN: 560 671 053 311 8

SCC 14 (Caixas de 6): 1 560 671 053 311 5

SCC 14 (Caixas de 12):