



## CARM LBV PORTO 2019

### 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

O ano 2019 foi caracterizado como um ano seco, com um Inverno frio, uma Primavera quente e um Verão ameno, fora alguns picos pontuais de temperaturas altas. Estas condições permitiram a obtenção de uvas com grande expressão aromática e teores alcoólicos equilibrados, originando vinhos 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, 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: 2019

DENOMINAÇÃO: DOC Porto

LOTE: CARMLBV2019

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: 4 Anos em barricas de carvalho

ALCOOL: 20,0°

ACIDEZ TOTAL: 4,15 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,36 g/L (ácido acético)

pH: 4,17

AÇUCAR RESIDUAL: 102 g/dm<sup>3</sup>

GRAU BAUMÉ: 4,1

ENGARRAFAMENTO: NOV 2023

EAN: 560 671 081 000 4

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

