



## CARM NATURAL Branco 2024

### UVAS

Foram Vinificadas na nossa adega na Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionamos uvas das castas Gouveio, Rabigato e Moscatel Galego Branco.

### COLHEITA

O ano foi chuvoso e com temperaturas amenas, o que permitiu o desenvolvimento de uvas de óptima qualidade. O início da vindima confirmou estas boas perspectivas, apesar de as chuvas de Setembro terem feito com que esta fosse uma das vindimas mais longas dos últimos anos. As maturações foram longas e equilibradas.

Globalmente foi um ano de grande qualidade e boa produção, originando vinhos elegantes e frescos.

### VINIFICAÇÃO

Sem sulfuroso adicionado sob atmosfera inerte. 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. 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. Vinificação em redução, fermentação a 12°C e trasfega sob atmosfera controlada. O vinho estagiou em aço inox sobre borra fina até ao engarrafamento.

### NOTAS DE PROVA

Na boca é fresco e com acidez natural equilibrada, grande intensidade aromática proveniente do método de vinificação.

Servir entre os 9 e 11°C.

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2024

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM SO2FB 2024 (80% Gouveio, 10% Rabigato e 10% Moscatel Galego Branco)

VINHAS: Quinta do Côa

ESTÁGIO: Em aço inox sobre borras finas

ÁLCOOL: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 7,30 g/Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,70 g/Lt (ácido acético)

pH: 3,00

SO2 Livre: <8 mg/Lt

SO2 Total: 9 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 1,56 g/dm<sup>3</sup>

ALERGÉNEOS: Sulfitos

ENGARRAFAMENTO: Novembro 2025

EAN: 560 671 055 912 5

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 591 22

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 591 08