



CARM NATURAL 2021 Tinto

UVAS

Foram Vinificadas na nossa Adega na Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionamos uvas da casta Touriga Nacional nas nossas quintas.

COLHEITA

O ano 2021 foi uma ano de temperaturas amenas, com alguma precipitação pouco habitual em Julho e Setembro e sem picos de calor no Verão. Desta forma, as maturações foram lentas e longas, proporcionando vinhos equilibrados e elegantes.

Foi um bom ano em termos de produção e qualidade.

VINIFICAÇÃO

Sem sulfuroso adicionado sob atmosfera inerte. Rigorosa selecção de cachos na mesa de escolha. Condução perfeita da fermentação maloláctica que ocorre anteriormente à alcoólica. Maceração longa, de forma a extrair o máximo de compostos antioxidantes naturais e outros compostos fenólicos a 22°C.

NOTAS DE PROVA

Na boca é fresco, encorpado com ligeiro carácter a chocolate e com final raro. Aromas primários a cerejas pretas e frutos silvestres típicos da casta.

Este vinho acompanha carnes, queijos e cozinha mediterrânica em geral. Melhora se decantado antes de consumo.

Servir entre os 15 e 16°C.

NOTAS/PRÉMIOS

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2021

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM SO2F VT21 (100 % Touriga Nacional)

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: 50% Barricas de Carvalho Francês (500lt) por 6 Meses e o restante em Aço Inox (Battonage)

ÁLCOOL: 14,0%

ACIDEZ TOTAL: 5,40 g/Lt (ácido tartárico)

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

pH: 3,56

SO2 Livre: <10 mg/Lt

SO2 Total: <10 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0,60 g/Lt

ENGARRAFAMENTO: Novembro 2022

EAN: 560 671 055 111 2

SCC 14 (Caixas de 6) : 156 067 105 511 19

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 511 26