



CARM RESERVA BRANCO 2024



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 das castas, Còdega do Larinho, Rabigato e Viosinho.

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

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. Vinificação em hiper-redução, fermentação a 12°C e trasfega sob atmosfera controlada. Os vinhos estagiaram sucessivamente em aço inox e barricas de carvalho francês sobre borra fina (battonage) até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

No nariz, esta colheita permitiu a obtenção de um vinho muito fresco e com-plexo, com fruta citrúca, toranja, em harmonia com discretas nuances florais e fortes notas minerais próprias do “terroir”, complexado pelas notas resultantes do estágio sobre borra fina e de barrica. A frescura e o volume de boca surpreendem, com final muito longo, fresco e mineral. Este vinho é um branco ideal para acompanhar: peixe, marisco, carnes brancas e vegetais. Servir ligeiramente fresco, entre 11,5 e 12,5°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2024

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM/RB24 (Códex de Larinho, Rabigato e Viosinho)

VINHAS: Vinhas Velhas no Douro Superior

ESTÁGIO: 50% em aço inox e 50% em barricas de carvalho Francês por 8 meses, sobre borra fina.

ÁLCOOL: 13,0%

ACIDEZ TOTAL: 5,70 g/Lt (ácido tartárico) ACIDEZ VOLÁTIL: 0,40 g/Lt (ácido acético) pH: 3,24

SO2 Livre: 20 mg/Lt

SO2 Total: 112 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 2,82 g/dm³

ALERGÉNEOS: Sulfitos

ENGARRAFAMENTO : Abril 2025

EAN : 560 671 053 513 6

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 351 33

SCC 14 (Caixas de 12) :156 067 105 351 19

