



CARM RESERVA TINTO 2023

UVAS

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

COLHEITA

Em 2023 tivemos um Inverno bastante chuvoso e, depois de um início de Primavera ameno, voltou a chuva abundante, que durou até ao início do Verão. De meados de Julho até à vindima o tempo foi quente e seco. Estas condições levaram a bons rendimentos na vindima e maturações longas e equilibradas, 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

No nariz, muito fresco e intenso com notas de frutos pretos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras nuances de “Liquorice”, sendo o aroma complexado pelas notas da madeira.

Na boca é muito concentrado, quente, com taninos firmes e textura suave, final muito intenso e persistente a mostrar com força a pujança dos vinhos do Douro Superior.

Este vinho acompanha carnes, queijos e cozinha mediterrânica em geral.

Servir entre 15 e 16°C.

NOTAS / PRÉMIOS WE RP



NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2023

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM RT 2023 (50% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz e 5% Tinta Francisca)

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: 18 Meses em Barricas, 70% de Carvalho Francês (225L) e 30% de Carvalho Americano (300L)

ÁLCOOL: 14,0%

ACIDEZ TOTAL: 5,60 g/Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,40 g/Lt (ácido acético)

pH: 3,57

SO2 Livre: 23 mg/Lt

SO2 Total: 77 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 2,42 g/dm³

ENGARRAFAMENTO: Março 2025

EAN: 560 671 053 611 9

SCC 14 (Caixas de 6) : 156 067 105 361 16

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 361 30