



## CARM RABIGATO 2025

### 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 da casta Rabigato.

### COLHEITA

Foi um ano de bastante precipitação durante o Inverno e Primavera; o Verão teve temperaturas altas com alguns picos de calor que, na nossa região, apesar de afectarem a quantidade produzida, acabaram por não perturbar as maturações, que foram bastante equilibradas.

Foi uma vindima pouco produtiva, mas de muito boa qualidade.

### VINIFICAÇÃO

Na nossa Adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminamos 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 sob 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 em aço inox sobre borra fina (battonage diária) até ao engarrafamento.

### NOTAS DE PROVA

Fruta cítrica, frescura e mineralidade são as principais características deste vinho. Na boca mostra uma acidez surpreendente seguida de um volume notável com persistência.

Ideal para acompanhar peixe, mariscos, carnes brancas e vegetais.

Servir entre 8 e 10°C.

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2025

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CRAB25 (Rabigato)

VINHAS: Vinhas Velhas Douro Superior

ESTÁGIO: em Aço Inox

ÁLCOOL: 12,5%

ACIDEZ TOTAL: 6,60 g/Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,32 g/Lt (ácido acético)

pH: 3,19

SO2 Livre: 19 mg/Lt

SO2 Total: 141 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0,6 g/dm<sup>3</sup>

ALERGÉNEOS: Sulfitos

ENGARRAFAMENTO: Fevereiro 2026

EAN: 560 671 054 913 3

SCC 14 (Caixas de 6) : 156 067 105 491 30

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 492 39

