



CARM TINTO 2024

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas em Almendra no coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional, produzidas nas nossas quintas. Usámos as três castas procurando reunir os taninos 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

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. Fez-se um desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 12 a 24h, após o que 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 elegante com notas de frutos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras nuances de “liquorice”, sendo o aroma complexado pelas discretas notas de madeira. Na boca é quente, denotando taninos firmes de textura suave e final muito persistente. Este vinho acompanha pratos de carne, queijos e, em geral, cozinha mediterrânica.

Servir entre 15 e 16°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2024

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM VT2024 (40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz e 30% Touriga Franca)

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: 8 Meses, 50% em aço inox e 50% em Barricas de Carvalho Americano e Francês.

ÁLCOOL: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,20 g/Lt (ácido tartárico)

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

pH: 3,60

SO2 Livre: 31 mg/Lt

SO2 Total: 90 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0,72 g/dm³

ALERGÉNEOS: Sulfitos

ENGARRAFAMENTO: OUT 2025

EAN: 560 671 053 312 5

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 331 22

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 332 21

