



## CARM CM Branco 2023 VINHA DAS CANADAS

### UVAS

Provenientes de castas da centenária “Vinha das Canadas”, onde podemos encontrar a grande diversidade varietal do Douro Superior do séc. XX.

### 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 uvas que não se encontravam em perfeitas condições e iniciamos a vinificação com desengace total manual, seguido de esmagamento suave e maceração pelicular durante cerca de 18h em atmosfera inerte. Após este período, fez-se a prensagem em prensa pneumática; seguindo-se um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h. O primeiro terço da fermentação ocorre em inox, com temperatura controlada de 12 °C; sendo o restante processo fermentativo realizado em barricas de Carvalho Francês, em ambiente controlado de 15 °C. Seguiu-se o estágio com battonage por um período de 8 meses em barrica.

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2023

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CMB 2023 (Mistura de Campo)

VINHA: Vinha das Canadas (Quinta da Urze)

ESTÁGIO: 8 meses em barricas novas de Carvalho Francês

ÁLCOOL: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,5 g/L (ácido acético)

pH: 3,37

SO2 Livre: 24 mg/L

SO2 Total: 94 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 1,0 g/dm<sup>3</sup>

ENGARRAFAMENTO: Jul/2024

EAN: 560 671 057 813 3

SCC 14 (Cxs 3): 156 067 105 781 30

SCC 14 (Cxs 6): 156 067 105 781 23

