



CARM CM Tinto 2021

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas das castas: Touriga Nacional (90%), Tinta Roriz e Touriga Franca, produzidas nas vinhas mais velhas da Quinta da Urze.

COLHEITA

2021 foi um ano de temperaturas amenas, com alguma precipitação pouco habitual em Julho e Setembro e sem picos de calor no Verão. Desta forma, as maturações foram lentas e longas, proporcionando vinhos equilibrados e elegantes.

Foi um bom ano em termos de produção e qualidade.

VINIFICAÇÃO

Na nossa Adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos uvas que não se encontravam em perfeitas condições; fizemos desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio, em lagar, entre 12 e 24h. Após isso, as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas, onde fermentaram durante 10 dias, a temperaturas entre os 24e 26°C. A fermentação maloláctica ocorreu de forma natural, tendo-se concluído no final de Dezembro.

NOTAS DE PROVA

De grande intensidade aromática, rico e complexo. Fruta madura, notas florais de grande carácter, revelando bem a origem do vinho e os cuidados enológicos tidos. O estágio em barrica confere-lhe a complexidade e o suporte para que seja um grande vinho de guarda.

Na boca apresenta-se muito estruturado, com taninos de grande qualidade, longo e persistente.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2021

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM CM 2021 (90% Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca)

VINHAS:
Quinta da Urze

ESTÁGIO:
24 meses em Barricas francesas novas.

ÁLCOOL: 14,5%
ACIDEZ TOTAL: 5,40 g/Lt (ácido tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,50 g/Lt (ácido acético)
pH: 3,50
SO2 Livre: 22 mg/Lt
SO2 Total: 126 mg/Lt
AÇUCAR RESIDUAL: 1,0 g/dm³
ENGARRAFAMENTO: Julho de 2024

EAN: 560 671 053 411 5
SCC 14 (Caixas de 3): 1 560 671 053 412 9
SCC 14 (Caixas de 6): 1 560 671 053 411 2