



CARM

MARIA DE LOURDES Branco 2024



UVAS

Selecionámos uvas produzidas em vinhas muito velhas do Douro Superior, das castas Gouveio, Viosinho e Rabigato.

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 uvas que não se encontravam em perfeitas condições e iniciamos a vinificação com desengace total,

seguido de esmagamento suave e maceração pelicular durante cerca de 12h. Após este período sobre atmosfera inerte fez-se a prensagem em prensa pneumática, seguindo-se um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h, em função da casta e do estado de maturação. Hiper-redução prefermentativa em ambiente inerte, seguida de fermentação alcoólica a 13°C. Os vinhos estagiaram em aço inox e barricas de carvalho francês, sobre borra fina, até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Esta colheita permitiu a obtenção de um vinho muito fresco e complexo, com fruta citríca, em harmonia com discretas nuances florais e fortes notas minerais próprias do “terroir”, complexado por ligeiras notas de madeira. “Battonage” por um longo período confere-lhe um volume de boca surpreendente. Final muito longo, fresco e mineral. É um branco ideal para acompanhar todo o tipo de peixes, marisco ou carnes brancas.

Servir ligeiramente fresco, entre os 12 e 14°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2024

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: MLVB2024 (40% Gouveio, 30% Rabigato e 30% Viosinho)

VINHAS: Quinta do Côa e Quinta da Urze

ESTÁGIO: Longa Battonage em Aço Inox e 6 Meses em barricas de carvalho Francês.

ÁLCOOL: 13,0%

ACIDEZ TOTAL: 6,10 g/Lt (ácido tartárico)

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

pH: 3,22

SO2 Livre: 23 mg/Lt

SO2 Total: 137 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0,6 g/dm³

ALERGÉNIOS: Sulfitos

ENGARRAFAMENTO: OUT 2025

EAN: 560 671 055 711 4

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 571 28

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 572 10

INGREDIENTES / DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
INGREDIENTS / NUTRITION DECLARATION



E(100ml)=319kJ/76kcal