



CARM MARIA DE LOURDES Tinto 2023

UVAS

Selecionámos uvas das castas Touriga Nacional (70%) e Touriga Franca (30%) na Quinta da Urze (Parcela Superior) a qual apresenta uma exposição a Norte e a uma altitude de 650 m, para procurar maturações equilibradas e acentuada frescura.

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. Procedeu-se ao desengace total e ao esmagamento suave e choque térmico, sem adição de sulfuroso, seguindo-se uma maceração de alta extracção a 21°C, por 8 dias; Maloláctica efectuada no início da fermentação, para obter aromas limpos e complexos.

NOTAS DE PROVA

No nariz, muito fresco e elegante, com notas de frutos silvestres bem definidos, sendo o aroma complexado pelas discretas notas de madeira. Na boca é muito elegante, denotando taninos de textura fina e final profundamente persistente, com uma frescura involgar.

Acompanha bem carnes vermelhas e de forno e queijos de pasta mole.

Servir entre 15 e 16°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2023

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM ML 2023 (70% Touriga Nacional e 30% Touriga Franca)

VINHAS: Quinta da Urze

ESTÁGIO: 24 meses de Barricas de Carvalho Francês

ÁLCOOL: 14,0%

ACIDEZ TOTAL: 5,90 g/Lt (ácido tartárico)

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

pH: 3,48

SO2 Livre: 18 mg/Lt

SO2 Total: 84 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0,71 g/dm³

ENGARRAFAMENTO: FEV 2026

EAN: 560 671 055 611 7

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 561 14

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 562 13