



CARM GRANDE RESERVA BRANCO 2023

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, em pleno coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas velhas do Douro Superior das castas: Viosinho, Rabigato e Gouveio.

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 cachos que não se encontravam em perfeitas condições. As uvas foram vinificadas 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 pneumática, seguindo-se prensa então um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h em função da casta e do estado de maturação. Vinificação em hiper-redução, fermentação a 12°C e trasfega sob atmosfera controlada. Os vinhos estagiaram em barricas e balseiro de carvalho francês sobre borra fina (battonage) até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Trata-se de um vinho muito fresco e complexo, com fruta citríca, em harmonia com discretas nuances florais e um toque mineral, típicos do terroir, complexado pelas notas resultantes do estágio sobre borra fina em balseiro. A frescura e o volume de boca surpreendem, com um final longo, fresco e mineral.

Este vinho é ideal para acompanhar: peixes gordos, pratos de pasta ou carnes brancas.

Servir ligeiramente fresco, entre 11,5 e 12,5°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2023

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM/GRB2023 (60% Viosinho, 20% Rabigato e 20% Gouveio)

VINHAS: Vinhas Velhas no Douro Superior

ESTÁGIO: Fermentação e estágio de 10 Meses em barricas e balseiro de carvalho Francês.

ÁLCOOL: 13,0%

ACIDEZ TOTAL: 5,80 g/Lt (ácido tartárico)

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

pH: 3,37

SO2 Livre: 28 mg/Lt

SO2 Total: 118 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0,82 g/dm³

ENGARRAFAMENTO : Fevereiro 2025

EAN: 560 671 080 024 1

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 108 002 48

SCC 14 (Caixas de 12):