



CARM GRANDE RESERVA 2023

UVAS

Foram vinificadas na nossa Adega na Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionamos as castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional, produzidas nas nossas quintas. Usamos as três castas, procurando reunir os taninos firmes da Tinta Roriz, as notas de esteva e os taninos suaves da Touriga Franca, e os aromas de frutos pretos e silvestres, com notas florais e frescas muito marcadas da Touriga Nacional.

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, eliminamos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 12-24h, após o qual as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas, onde fermentaram por cerca de 10 dias, a temperaturas entre os 24 e 26°C. A fermentação maloláctica ocorreu de forma natural, tendo-se concluído no final de Dezembro, parte do vinho efectuou esta fermentação em madeira.

NOTAS DE PROVA

No nariz, muito fresco e intenso onde predominam as notas de frutos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras “nuances de Liquorice”, sendo o aroma complexado pelas notas da madeira. Na boca é concentrado, quente, com taninos firmes e textura suave, final muito intenso e persistente a mostrar a pujança dos vinhos do Douro Superior. Acompanha pratos de carne e queijos. Consumir a 15-17°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2023

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CGRVT 23 (85% Touriga Nacional, 10% Touriga Franca e 5% Tinta Roriz)

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: 12 Meses em Barricas novas de Carvalho Francês grão extra fino

ÁLCOOL: 14,5%

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

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,40 g/Lt (ácido acético)

pH: 3,53

SO2 Livre: 21 mg/Lt

SO2 Total: 99 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0,7 g/dm³

ENGARRAFAMENTO: Fevereiro 2026

EAN 13: 560 671 054 211 0

SCC 14 (cxs 6): 156 067 105 421 17