



CARM

RESERVA BRANCO 2025



UVAS

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

COLHEITA

Foi um ano de bastante precipitação durante o Inverno e Primavera; o Verão teve temperaturas altas com alguns picos de calor que, na nossa região, apesar de afectarem a quantidade produzida, acabaram por não perturbar as maturações, que foram bastante equilibradas.

Foi uma vindima pouco produtiva, mas 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. 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 prensa pneumática, seguindo-se 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 sucessivamente em aço inox e barricas de carvalho francês sobre borra fina (battonage) até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

No nariz, esta colheita permitiu a obtenção de um vinho muito fresco e com-plexo, com fruta citrúca, toranja, em har-monia com discretas nuances florais e fortes notas minerais próprias do “terroir”, com-plexado pelas notas resultantes do estágio sobre borra fina e de barrica. A frescura e o volume de boca surpreendem, com final muito longo, fresco e mineral. Este vinho é um branco ideal para acompanhar: peixe, marisco, carnes brancas e vegetais.

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

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2025

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARMRB25 (Códex de Larinho, Rabigato e Viosinho)

VINHAS: Vinhas Velhas no Douro Superior

ESTÁGIO: 50% em aço inox e 50% em barricas de carvalho Francês por 8 meses, sobre borra fina.

ÁLCOOL: 13,0%

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

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

pH: 3,25

SO2 Livre: 23 mg/Lt

SO2 Total: 120 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0,6 g/dm³

ALERGÉNEOS: Sulfitos

ENGARRAFAMENTO : Abril 2026

EAN : 560 671 053 513 6

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 351 33

SCC 14 (Caixas de 12) :156 067 105 351 19

