



CARM TOURIGA NACIONAL 2023

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Selecionámos as melhores uvas da casta Touriga Nacional, produzidas nas nossas quintas, provenientes das vinhas mais velhas.

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, desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 12 a 24h, após o qual as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas. Maceração por 8 dias a 22°C.

NOTAS DE PROVA

O aroma é muito fresco e intenso, sobressaindo os aromas a frutos pretos e silvestres, com notas florais e frescas muito marcadas, tão características da Touriga Nacional. Na boca é concentrado, quente, com taninos firmes e elegantes. Tem um final intenso e persistente, típico dos vinhos do Douro Superior. Acompanhará bem grelhados, assim como carnes vermelhas e de forno. Servir entre 14 e 16°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2023

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARMTN23 (100% Touriga Nacional)

VINHAS: Vinhas velhas das quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: 12 Meses em barricas novas de Carvalho Francês (225L)

ÁLCOOL: 14,0%

ACIDEZ TOTAL: 6,0 g/Lt (ácido tartárico)

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

pH: 3,46

SO2 Livre: 18 mg/Lt

SO2 Total: 80 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 0,69 g/dm³

ENGARRAFAMENTO: Fevereiro 2026

EAN: 560 671 080 014 2

SCC 14 (cxs 6): 3 560 671 080 014 3