



CARM ROSÉ 2025

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas das nossas quintas, da casta Touriga Nacional, em parcelas de vinhas expostas a Norte e Nascente de modo a conseguirmos uvas com maior frescura.

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.

INGREDIENTES / NUTRIÇÃO



100ml: E = 324 kJ/78 kcal

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, esmagamento suave, seguindo-se um período de clarificação por 48h em função do estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu a temperaturas entre 12° e 16° por um longo período, tendo os vinhos estagiado em aço inox sobre borra fina até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Este rosé é dotado de um aroma complexo que lhe dá um carácter verdadeiramente Gourmet e lhe permite acompanhar, em geral, toda a cozinha mediterrânica.

Mostra-se fresco, com frutos vermelhos e elegantes notas florais próprias da casta.

O sabor é prolongado, fresco e rico, com acidez equilibrada.

Servir fresco, entre os 8 e 12 °.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2025

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CVR25 (100% Touriga Nacional)

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: Em aço inox

ÁLCOOL: 12,5%

ACIDEZ TOTAL: 7,0 g/Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,35 g/Lt (ácido acético)

pH: 3,38

SO2 Livre: 30 mg/Lt

SO2 Total: 128 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 4,74 g/dm³

ALERGÉNEOS: Sulfitos

ENGARRAFAMENTO: Março de 2026

EAN: 560 671 054 113 7

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 411 34

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 412 33