

Quinta do Carmo Reserva

Tinto 2012



14,0
%vol

16 -18°C



De cor vermelha profunda, este vinho Reserva, apresenta um aroma complexo com notas de frutos vermelhos (morango e aromas), flor de laranjeira com nuances ricas de café e frutas cristalizadas.



No paladar, o vinho tem um ataque redondo com muito volume e com uma boa presença de taninos.



18 meses em barricas novas de carvalho francês.



QUINTA DO CARMO RESERVA 2012



DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

CASTAS: Aragonez (38%); Alicante Bouschet (32%), Cabernet Sauvignon (20%) e Syrah (10%)

ESTÁGIO: 18 meses em barricas novas de carvalho francês

ENÓLOGO: Hugo Carvalho

TIPO DE SOLO: Argilo-xistosos

PRIMEIRA COLHEITA: 2000

HISTÓRIA:

A Quinta do Carmo está localizada na região do Alentejo, a poucos quilómetros da cidade de Estremoz. É uma propriedade tipicamente alentejana, com uma área total de 1.000ha, onde estão incluídos 100ha de oliveiras, cereais, plantações de sobreiros e florestas. Após uma longa joint-venture com o prestigiado grupo Lafite Rothschild, a Bacalhôa Vinhos de Portugal adquiriu, em 2008, a totalidade da Quinta, que passou a ser o centro de vinificação e produção de todos os vinhos do Alentejo do grupo Bacalhôa. A adega, de linhas modernas e atraentes, foi submetida a uma renovação considerável em termos tecnológicos e de técnica de produção de vinhos.

PERFIL:

As vinhas que dão origem ao vinho Quinta do Carmo Reserva estão instaladas num vale junto ao sopé da Serra D'Ossa em terrenos argilo-xistosos. Este é o *terroir* ideal que permite às uvas maturações muito lentas originando assim vinhos muito elegantes e concentrados. A vindima é manual e em caixas de 20 kg e decorre durante o mês de Setembro, sendo o Aragonês e o Syrah vindimados na 2ª semana e o Alicante Bouschet e o Cabernet Sauvignon vindimados no final do mês. Cada casta é vinificada separadamente e é utilizada uma vinificação tradicional com fermentações em lagares de inox com pisa automática e com temperatura controlada. No final da fermentação segue-se uma maceração prolongada (7 a 15 dias). Os vinhos estagiam em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 18 meses. No final do estágio é feito o lote final do vinho.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,1

PH: 3,54

Açúcar Residual (g/l): 1,0

Acidez Total(g/l AT): 6,5

SO2 Total (mg/l): 92

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

De cor vermelha profunda, este vinho Reserva, apresenta um aroma complexo com notas de frutos vermelhos (morango e aromas), flor de laranjeira com nuances ricas de café e frutas cristalizadas. No paladar, o vinho tem um ataque redondo com muito volume e com uma boa presença de taninos.

GASTRONOMIA:

Um vinho mais encorpado acompanha pratos mais complexos. Uma carne à alentejana, pratos de caça ou queijos fortes como o queijo de Azeitão, lascas de parmesão, ou camembert.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: