

QUINTA DO CARMO

BRANCO 2022



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



13,0
%vol

10°C - 12°C



Roupeiro (65%)
Antão Vaz (20%)
Arinto (15%)



Argilas sobre mármore e xisto



Cubas de aço inox



75cl | 150cl



Caixa 6uni. (75cl)
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m
Volume: 0,013m³



Rui Vieira

HISTÓRIA

Nestas vinhas produzem-se os vinhos da marca Quinta do Carmo desde o séc. XIX. Numa propriedade com cerca de 1000ha, as vinhas totalizam 150ha e são rodeadas por cerca de 400ha de montado, 100ha de floresta e 350 de terras de pasto. Durante mais de 100 anos apenas se produziam vinhos tintos, e só no início dos anos 90 do século passado, durante a joint-venture com o grupo Lafite Rothschild (Bordéus), é criado o Quinta do Carmo Branco, que rapidamente se tornou icónico entre os vinhos do Alentejo. Na adega localizada na Quinta, dotada com moderna tecnologia de vinificação, rapidamente as uvas são transformadas retirando-se o melhor do que elas podem oferecer.

PERFIL

Este branco foi produzido com uma seleção das melhores uvas brancas da Quinta do Carmo. As suas vinhas estão instaladas tanto em solos argilosos sobre mármore (na formação geológica do anticlinal de Estremoz), como em solos argilosos sobre xistos. Colhidas no ponto ótimo de maturação, nesta colheita as uvas selecionadas de Roupeiro foram vindimadas nos primeiros dias de Setembro, as de Antão Vaz durante a segunda semana, e finalmente as de Arinto na terceira semana de Setembro. As Uvas são vindimadas de madrugada e imediatamente prensadas e arrefecidas quando chegam à adega. Segue-se uma fermentação clássica em branco onde destacamos a maceração pré-fermentativa a frio sobre as borras doces, e a longa maceração sobre borras finas pós-fermentativa. O seu perfil exuberante aromaticamente bem suportado por uma acidez rica e um corpo firme e cheio, permite que possa ser consumido logo após o engarrafamento ou guardado por alguns anos.

NOTAS DE PROVA

A colheita de 2022 apresenta um perfil muito rico e bem equilibrado pela acidez marcante deste terroir. Nos aromas e sabores, identificamos as notas habituais citrinas do Roupeiro da Quinta do Carmo, florais do Arinto e frutadas do Antão Vaz. Na boca, cheio, longo, rico de sabor, estruturado e com acidez refrescante. Com boa capacidade de evolução na garrafa pode ser guardado e apreciado pelo menos nos 5 anos seguintes ao seu engarrafamento.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 4,9

PH: 3,11

SO₂: 75

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,39

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

VEGAN

GASTRONOMIA

Muito versátil à mesa, acompanha na perfeição pratos ricos de mariscos, peixes e até de carne. Ótimo acompanhante de queijos.

Revisto em 17/04/2023



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt