

QUINTA DO CARMO RESERVA BRANCO 2021



REGIONAL ALENTEJANO



12,5
%vol



10°C - 12°C



Roupeiro (70%)
Arinto (30%)



Argilas sobre mármore



Parte do vinho fermentou e estagiou 1
ano em barricas de carvalho francês



75cl



Caixa 3uni.
Peso da Caixa: 5,50 kg
Dimensões 0,268 x 0,095 x 0,347 m
Volume: 0,009 m3



Rui Vieira

PERFIL

Deram origem a este vinho uvas seleccionadas na Vinha do Seixo, plantada em argila sobre mármore, no denominado Anticlinal de Estremoz. O lote composto pela casta Roupeiro colhido no início de Setembro e pelo Arinto vindimado em meados do mesmo mês, transmite ao vinho frescura, equilíbrio e a harmonia necessária. O mosto limpo cumpre a sua fermentação alcoólica em barricas novas e usadas de carvalho francês. O desenrolar da fermentação alcoólica em barrica, dois meses de batonnage e o estágio de 10 meses que se segue sempre em barrica, enriquecem o vinho dando-lhe a nobreza que se pretende num Quinta do Carmo Reserva.

NOTAS DE PROVA

Aroma delicado a lembrar citrinos e flor de acácia, deixa adivinhar na boca um vinho aveludado com grande elegância e finura. Grande harmonia entre o teor alcoólico e a acidez natural do vinho. Final muito prolongado, fresco e elegante.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%vol.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/l): 5,3

PH: 3,10

SO₂: 118

AÇÚCAR TOTAL (g/l): 2,94

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

VEGAN

GASTRONOMIA

Combina muito bem com pratos delicados de peixe e carnes de aves brancas. Ideal para acompanhar queijos de ovelha de pasta mole.

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. 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. A qualidade dos vinhos brancos aqui produzidos em anos de eleição, levou ao surgimento do Quinta do Carmo Reserva Branco.

Revisto em 08/05/2023



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