

# QUINTA DO CARMO RESERVA BRANCO 2019



REGIONAL ALENTEJANO



Roupeiro (60%)  
Arinto (40%)



Argilo-calcário de mármore



Parte do vinho fermentou e estagiou  
em barricas de carvalho francês



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 8,14 kg  
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m  
Volume: 0,013 m<sup>3</sup>



Hugo Carvalho

## PERFIL

Este branco foi produzido a partir das castas brancas mais clássicas desta zona do Alentejo, Roupeiro e Arinto, plantadas em solos de argilo-calcário e xisto. Na Quinta do Carmo, a vindima começou na primeira semana de setembro e foi realizada durante a noite, para proteger e preservar todos os sabores e aromas das uvas. Colhida cada casta no seu ponto ótimo de maturação, as uvas Arinto foram maceradas juntamente com as películas durante 6 horas, antes de prensagem suave. Após decantação estática pelo frio e estágio de sete dias sobre borras, cerca de 25% dos mostos de Roupeiro e Arinto fermentaram separadamente em barricas de carvalho francês de 225 litros, seguindo-se um estágio de 6 meses com "batonnage", para uma melhor integração da madeira e maior complexidade de aromas e sabores. O mosto restante foi fermentado em cubas de aço inox com temperatura controlada, fazendo-se o lote final em maio do ano seguinte.

## NOTAS DE PROVA

Revela uma grande finura aromática, com as delicadas notas florais do Roupeiro, e as sugestões de laranja e limão do Arinto, tudo envolvido por levíssimos fumados. Cheio e cremoso, profundo e complexo, com final largo, fresco e muito elegante.

## ANÁLISES

ÁLCOOL (%vol.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/l): 6,8

PH: 3,10

SO<sub>2</sub>: 100

AÇÚCAR TOTAL (g/l): 0,9

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

## GASTRONOMIA

Combina muito bem com pratos de bacalhau, nas suas muitas variantes, peixes assados no forno e carnes brancas (galinha, codorniz). Ideal para acompanhar queijos de ovelha de pasta mole.

## HISTÓRIA

Localizada na região do Alentejo, a poucos quilómetros da cidade de Estremoz, a Quinta do Carmo é uma propriedade com uma área total de 1.000 hectares, onde estão incluídos 150 ha de vinha e 350 ha 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 inteiramente renovada, de modo a tirar o melhor partido das uvas produzidas na região.

Revisto em 17/09/2021



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

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