

QUINTA DO CARMO RESERVA BRANCO 2018



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 m³



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

SO₂: 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 Bacalhã 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 Bacalhã. A adega, de linhas modernas e atraentes, foi inteiramente renovada, de modo a tirar o melhor partido das uvas produzidas na região.

Revisto em 01/07/2021



BACALHÃ

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhã.pt

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