

QUINTA DO CARMO

TINTO 2018



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



Alicante Bouschet (60%)
Aragonez (20%)
Trincadeira (20%)



Argilo-calcários sobre xisto



12 meses em barricas de carvalho francês



150cl / 75cl



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



Rui Vieira

PERFIL

Do terroir da Quinta do Carmo, selecionaram-se uvas das castas Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira, vindimadas na segunda quinzena de Setembro, colhidas no seu ponto de maturação ideal. Uvas totalmente desengaçadas, vinificadas com separação por casta em lagares ou pequenas cubas de aço inox, com controlo de temperatura. Após a fermentação alcoólica beneficiam de uma maceração pós fermentativa prolongada. Os vinhos seguem para estágio em barricas de carvalho francês onde afinam durante um ano. Após este estágio, procede-se ao seu criterioso loteamento de acordo com as características pretendidas para este grande vinho Alentejano.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor granada, aroma elegante a frutos vermelhos maduros complexados por notas de baunilha. Cheio na boca exhibe aromas de cereja e chocolate num conjunto sedutor e rico com final muito agradável.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%vol.): 14,0
ACIDEZ TOTAL (g/l): 5,8
pH: 3,61
SO₂: 125
AÇÚCAR TOTAL (g/l): 1,29
ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Acompanha pratos tradicionais alentejanos de carne de porco e de borrego ou queijos curados.

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. A área de vinha estende-se por 150 ha sendo a restante área repartida entre montado de sobre 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. Na adega, dotada com moderna tecnologia de vinificação, retira-se o melhor partido das uvas aqui produzidas.

Revisto em 20/04/2022



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