

QUINTA DO CARMO

TINTO 2017



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



Aragonez
Alicante Bouschet
Trincadeira



Argila e 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



Hugo Carvalho

PERFIL

As vinhas que dão origem ao vinho Quinta do Carmo estão instaladas em terrenos de argila e xisto, num terroir que permite às uvas maturações muito lentas, originando assim vinhos muito elegantes e concentrados. A vindima decorre normalmente durante o mês de setembro, sendo que o Aragonez e a Trincadeira são vindimados na segunda semana e o Alicante Bouschet no final do mês. Cada casta é vinificada separadamente e as uvas fermentadas em depósitos de inox e em lagares com temperatura controlada. No final da fermentação segue-se uma maceração prolongada (7 a 15 dias) e os vinhos estagiam em barricas de carvalho francês durante 12 meses, fazendo-se depois o lote final.

NOTAS DE PROVA

Revela uma cor rubi densa e profunda, com aromas complexos de frutos maduros, compotas e especiarias, um leve fumado. Na boca, é um vinho bastante equilibrado e elegante, com fruto silvestre muito puro e expressivo, taninos polidos envolvidos pelo corpo cheio e final fresco e longo.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%vol.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l): 5,7

pH: 3,60

SO₂: 105

AÇÚCAR TOTAL (g/l): 1,2

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Excelente com todo o tipo de carnes grelhadas, assados de cordeiro ou cabrito, ou queijos de ovelha de pasta dura.

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 27/09/2021



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