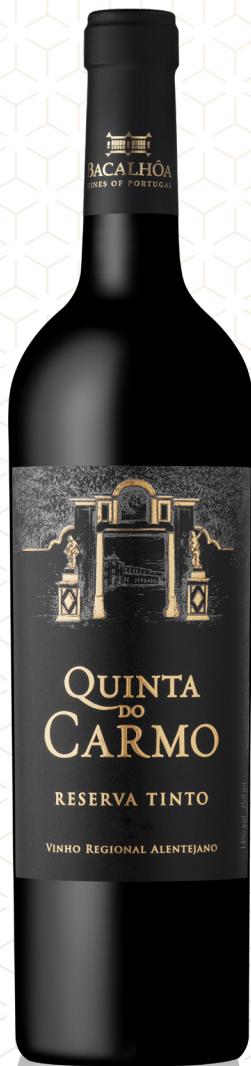


QUINTA DO CARMO RESERVA

TINTO 2017



REGIONAL ALENTEJANO



HISTÓRIA

Perto da cidade de Estremoz situa-se a Quinta do Carmo. Numa propriedade com cerca de 1000ha, as vinhas totalizam cerca de 150ha e são rodeadas por 400ha de montado, 100ha de floresta e 350 de terras de pasto. Aqui, sob a influência da Serra da Ossa, produzem-se vinhos tintos de reconhecida qualidade desde o séc. XIX. Adega moderna e bem equipada, permite respeitar todo o potencial das uvas aqui produzidas e usufruir do estágio dos vinhos, enaltecedo o seu valor até ao engarrafamento. Desde a colheita de 2000, selecionamos os vinhos com melhor carácter para compor o Quinta do Carmo Reserva Tinto. Este vinho com grande personalidade, é o exemplo vivo do nosso respeito para esta história.



14,5
%vol



16°C-18°C



Alicante Bouschet (60%)
Aragonez (40%)



Argilas sobre mármore e Xisto



18 meses em barricas novas de carvalho francês



75cl



Caixa 3uni.
Peso da Caixa: 5,47 kg
Dimensões 0,268 x 0,095 x 0,347 m
Volume: 0,009 m³



Rui Vieira

PERFIL

Desde o séc. XIX a casta Alicante Bouschet foi predominante nas vinhas da Quinta do Carmo. As uvas desta casta neste vinho têm origem na Vinha do Seixo em solos de argila sobre mármore. Foram vindimadas em meados do mês de Setembro.

A uvas de Aragonez, vindimadas no inicio de Setembro, são provenientes da Vinha da Cabeça Alta, acento em solos com grande predominância de xisto.

Os diferentes perfis de solos proporcionam características de terroir que se refletem nos vinhos e lhes conferem elegância e concentração. Castas vinificadas em separado, fermentaram em lagar com controlo de temperatura, beneficiaram de uma maceração pós fermentativa de 15 dias ao qual se seguiu o estágio por 18 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 litros o que lhe conferiu nobreza e distinção.

NOTAS DE PROVA

Cor granada escuro. À prova apresenta-se muito aromático com notas de frutos vermelhos e especiarias, fumados e baunilha, num conjunto muito agradável. Poderoso na entrada de boca, exibe taninos firmes mas maduros do Alicante Bouschet, que se tornam docéis ao palato com o prolongar da prova. Final muito frutado e elegante a exigir nova prova.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%vol.): 14,5

ACIDEZ TOTAL (g/l): 6,0

pH: 3,53

SO₂: 126

AÇÚCAR TOTAL (g/l): 1,23

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Par ideal para pratos de carne assada no forno, grelhada ou mesmo de caça. Enchidos e queijos de pasta dura também ligam na perfeição.

Revisto em 18/11/2024



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

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

bacalhoa.pt