

# DOM MARTINHO

## TINTO 2022



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



16°C - 18°C



Alicante Bouschet (52%)  
Aragonez (20%)  
Trincadeira (15%)  
Cabernet Sauvignon (13%)



Argilosos sobre mármore e xisto



Cubas de Inox



75cl | 150cl



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 propriedade Quinta do Carmo, selecionaram-se uvas das castas Aragonez e Trincadeira vindimadas em meados de Setembro e uvas das castas Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet vindimadas nos derradeiros dias do mesmo mês de Setembro. Uvas totalmente desengaçadas, foram fermentadas separadas por casta, em cubas de aço inox com controlo de temperatura e maceração pós fermentativa curta, para melhor preservação de aromas. O lote final feito, beneficiou de estágio em depósito durante cerca de 6 meses até ao seu encontro com a garrafa. Sem estágio em madeira, realça assim o melhor perfil de fruta das castas alentejanas.

### NOTAS DE PROVA

Cor granada, aroma a frutos encarnados e pretos (ameixa, cereja e amora) e notas confitadas. Suave e equilibrado na boca, termina frutado e longo.

### ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,7

PH: 3,62

SO<sub>2</sub>: 75

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,4

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

### GASTRONOMIA

Versátil à mesa, acompanha idealmente pratos de carne mas também massas, fumados, queijos e até peixes no forno.

### PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Colheita 2021: Mundus Vini Spring Tasting 2024 - Gold

### HISTÓRIA

A Vinha Dom Martinho é uma parcela que dá nome a esta marca, faz parte dos cerca de 150ha de vinha histórica que pertencem à Quinta do Carmo. Vinho complementar aos outros tintos clássicos, Quinta do Carmo e Quinta do Carmo Reserva, é um vinho não estagiado em madeira, para se consumir jovem.

Revisão em 02/04/2025



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