

QUINTA DO CARMO

BRANCO 2020



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



13,0
%vol

10°C - 12°C



Roupeiro (50%);
Antão Vaz (30%);
Arinto (20%)



Argilo-calcário e argiloso de xisto



Cubas de aço inox



75cl



Caixa 6uni. (75cl)
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m
Volume: 0,013m³



Hugo Carvalho

PERFIL

Este branco foi produzido a partir das castas brancas mais clássicas do Alentejo, Roupeiro, Arinto e Antão Vaz, plantadas em solos de argilo-calcário de mármore e argiloso de 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, após uma prensagem muito suave das uvas, o mosto foi arrefecido rapidamente para sofrer uma decantação estática a frio, seguido de um estágio de sete dias sobre as borras finas. A fermentação ocorre em cubas de aço inox com temperatura controlada. Ao lote final, a casta Roupeiro confere notas florais e de citrinos, a Antão Vaz oferece estrutura e volume e o Arinto traz acidez e frescura.

NOTAS DE PROVA

No nariz apresenta sugestões de citrinos, flores do campo e ananás, um leve toque vegetal de espargos. Complexo e exótico, revela uma grande frescura de boca, aliada a boa estrutura, num conjunto cheio de fruto, leve, elegante e firme.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,6

PH: 3,10

SO₂: 84

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,5

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

A conjugação de corpo cheio e fresca acidez, faz deste vinho uma boa companhia para mariscos com molho, arroz de marisco, peixes magros grelhados, massas e saladas variadas.

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 30/06/2021



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