

DOM MARTINHO

TINTO 2023

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



16°C - 18°C



Alicante Bouschet (52%)
Aragonez (28%)
Trincadeira (12%)
Cabernet Sauvignon (10%)



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



Francisco Antunes | João Chamorro

PERFIL

Do terroir da propriedade Quinta do Carmo, e da vinha D. Martinho, seleccionámos as uvas das castas Aragonez e Trincadeira vindimadas no início do mês de Setembro e as uvas das castas Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet vindimadas nos últimos dias do mesmo mês. Com desengace total e fermentadas casta por casta em cubas de aço inox com controlo de temperatura, fizeram uma primeira maceração pré-fermentativa de 3 a 5 dias por forma a obtermos uma melhor extração de cor e aroma com uma maceração final curta e acompanhada de prova para preservar estes mesmos aromas. O lote final beneficiou do estágio em inox até ao engarrafamento, sem no entanto ter estagiado em madeira o que preserva assim o perfil frutado e envolvente das castas alentejanas.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor granada, aroma a frutos pretos, lembra ameixa, amora e ginja. Muito equilibrado e suave na boca, com final frutado e persistente e acidez perfeita. Equilibrado e aveludado na boca, fácil de beber e com final agradável e muito prolongado.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,4

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

PH: 3,61

S02: 86

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,6

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

GASTRONOMIA

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

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



HISTÓRIA

A Vinha Dom Martinho que dá o nome a este vinho, é uma das históricas parcelas de vinha da Quinta do Carmo. Este Dom Martinho Tinto é um vinho complementar aos clássicos tintos Quinta do Carmo e Quinta do Carmo Reserva mas sem estágio em madeira com um perfil jovem, elegante e muito gastronómico.

Revisto em 09/03/2026



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