

DOM MARTINHO

BRANCO 2024



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



10°C - 12°C



Roupeiro (65%)
Arinto (35%)



Argilo-Calcário sobre mármore e xisto



Cubas de Inox



37,5cl | 75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m
Volume: 0,011 m3



Rui Vieira

PERFIL

Esta colheita é resultado de um lote cuidadosamente selecionado das castas Roupeiro e Arinto, provenientes das vinhas da Quinta do Carmo. As uvas foram vindimadas ao amanhecer, arrefecidas de imediato e submetidas a uma prensagem suave, com o objetivo de extrair o mosto de forma delicada, seguido de um processo de decantação estática.

A fermentação decorreu exclusivamente em cubas de aço inoxidável, com rigoroso controlo de temperatura, preservando assim toda a complexidade e frescura aromática.

O vinho apresenta um perfil equilibrado, com uma excelente acidez natural e uma riqueza aromática marcada por notas de fruta e flores. Deve ser apreciado preferencialmente nos dois anos seguintes à vindima, período durante o qual revela todo o seu potencial.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina, onde a casta Roupeiro confere aromas a flores silvestres e frutos de polpa branca, enquanto o Arinto aporta frescura e uma marcada mineralidade. Apresenta-se muito harmonioso e cativante, com um final longo, fresco e extremamente agradável.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 7,0

PH: 3,15

SO₂: 111

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,7

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

VEGAN

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de peixe mais elaborados, como assados, cataplanas ou caldeiradas, queijos de pasta mole e até pratos de carnes brancas.

HISTÓRIA

Desde o século XIX que é nas vinhas da Quinta do Carmo que se produzem os vinhos desta prestigiada marca. Inserida numa propriedade com cerca de 1.000 hectares, a área de vinha ocupa 150 hectares, sendo envolvida por cerca de 400 hectares de montado, 100 hectares de floresta e 350 hectares de pastagens. Durante mais de um século, a produção foi exclusivamente dedicada a vinhos tintos. Apenas no início da década de 1990, no âmbito da joint-venture com o grupo Lafite Rothschild, de Bordéus, nasceu o Quinta do Carmo Branco – um vinho que rapidamente se tornou icónico no panorama dos brancos alentejanos.

Revisão em 27/06/2025



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