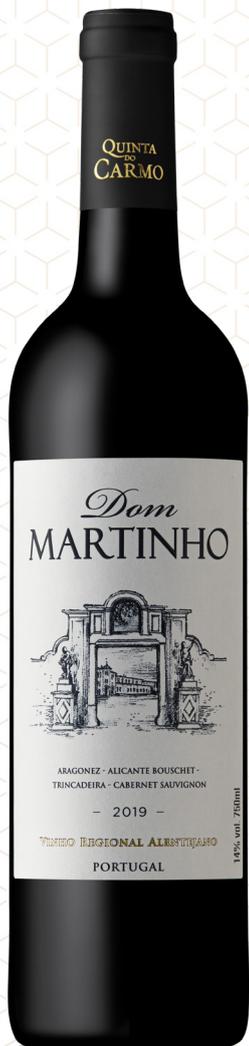


DOM MARTINHO

TINTO 2019



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



14,0
%vol

16°C - 18°C



Aragonez,
Alicante Bouschet,
Trincadeira,
Cabernet Sauvignon



Argilo-Calcário



Cubas de Inox



75cl | 150cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,22 kg
Dimensões 0,221 x 0,149 x 0,323 m
Volume: 0,011 m3



Rui Vieira

PERFIL

Com um terroir argilo-calcário Alentejano, seleccionaram-se as castas Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Cabernet Sauvignon. As castas Aragonez e Trincadeira foram vindimadas no início do mês de Setembro, o Alicante Bouschet, e o Cabernet Sauvignon foram vindimados no final do mês. A vinificação do vinho D. Martinho é feita na nova e moderna adega da Quinta do Carmo em Estremoz. Utilizou-se uma vinificação tradicional onde as castas são vinificadas separadamente em cubas de aço inox com temperatura controlada, macerações pós fermentativas curtas, para permitir preservar os aromas frutados. O Lote final estagia durante 6 a 9 meses em depósito até o vinho ir para a garrafa.

NOTAS DE PROVA

Este vinho é muito expressivo nos aromas de frutos silvestres maduros, em especial nos frutos vermelhos maduros e alguma compota. A acidez equilibrada deste vinho confere-lhe uma frescura e equilíbrio único.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,0
PH: 3,72
SO₂: 92
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/l): 1,0
ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Ideal para pratos elaborados de carne e caça, seja à base de perdiz, coelho ou javali.

HISTÓRIA

Com o intuito de criar um vinho da emblemática Quinta do Carmo, que fosse para se consumir jovem, com um perfil mais frutado e sem influência de madeira, encontrámos a vinha ideal chamada Dom Martinho. Deu-se assim, o mesmo nome ao vinho. A Quinta do Carmo conta histórias desde o século XVII quando o Rei D. João IV mandou construir a Quinta para uma dama da sua corte.

Revisão em 25/01/2022



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

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