

# QUINTA DO CARMO RESERVA TINTO 2013



REGIONAL ALENTEJANO



14,0  
%vol

16°C - 18°C



Aragonez (40%)  
Alicante Bouschet (30%)  
Cabernet Sauvignon (20%)  
Syrah (10%)



18 meses em barricas novas de  
carvalho francês



75cl



Peso da Caixa: 5,47 kg  
Dimensões 0,268 x 0,095 x 0,347 m  
Volume: 0,009 m<sup>3</sup>



Hugo Carvalho

## PERFIL

As vinhas que dão origem ao vinho Quinta do Carmo Reserva estão instaladas num vale junto ao sopé da Serra D'Ossa, em terrenos argilo-xistosos. Este é o terroir ideal, que permite às uvas maturações muito lentas, originando assim vinhos muito elegantes e concentrados. A vindima é manual e em caixas de 20 kg e decorre durante o mês de Setembro, sendo o Aragonez e o Syrah vindimados na 2ª semana e o Alicante Bouschet e o Cabernet Sauvignon vindimados no final do mês. Cada casta é vinificada separadamente e é utilizada uma vinificação tradicional com fermentações em lagares de inox com pisa automática e com temperatura controlada. No final da fermentação, segue-se uma maceração prolongada (7 a 15 dias). Os vinhos estagiam em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 18 meses. No final do estágio é feito o lote final do vinho.

## NOTAS DE PROVA

De cor vermelha profunda, apresenta um aroma complexo com notas de frutos vermelhos (morango e aromas), flor de laranjeira, com nuances ricas de café e frutas cristalizadas. No paladar, o vinho tem um ataque redondo com muito volume e com uma boa presença de taninos.

## ANÁLISES | SOLO

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,2

PH: 3,62

SO<sub>2</sub>: 78

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,7

SOLO: Argilo-Xistosos

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

## GASTRONOMIA

Um vinho mais encorpado acompanha pratos mais complexos. Uma carne à alentejana, pratos de caça ou queijos fortes como o queijo de Azeitão, lascas de parmesão, ou camembert.

## HISTÓRIA

A Quinta do Carmo está localizada na região do Alentejo, a poucos quilómetros da cidade de Estremoz. É uma propriedade tipicamente alentejana, com uma área total de 1.000ha, onde estão incluídos 150ha de Vinha, 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 submetida a uma renovação considerável em termos tecnológicos e de técnica de produção de vinhos.



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