# QUINTA DO CARMO TINTO 2019



#### VINHO REGIONAL ALENTEJANO









Alicante Bouschet (55%) Aragonez (30%) Trincadeira (15%)



Argilosos sobre mármore e xisto



12 meses em barricas de carvalho francês



150cl | 75cl



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



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. A

área de vinha estende-se por 150 ha sendo a restante área repartida entre olival, montado de sobro, floresta e terras de semeadura. Desta vinha já exisitam vinhos rotulados do séc. XIX, e nela se plantou pela primeira vez em Portugal a casta Alicante Bouschet, base desde sempre dos vinhos tintos do Carmo e agora muito representada em todo o Alentejo. A adega foi contruida num join-venture com o grupo Lafite Rothschild, e é dotada com moderna tecnologia de vinificação,

Rui Vieira

## **PERFIL**

Do terroir da Quinta do Carmo, selecionaram-se uvas das castas Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira, vindimadas na segunda quinzena de Setembro, colhidas no seu ponto de maturação ideal. Uvas totalmente desengaçadas, vinificadas com separação por casta em lagares ou pequenas cubas de aço inox, com controlo de temperatura. Após a fermentação alcoólica beneficiam de uma maceração pós fermentativa prolongada. Os vinhos seguem para estágio em barricas de carvalho francês onde afinam durante um ano. Após este estágio, procede-se ao seu criterioso loteamento de acordo com o perfil tradicional do Carmo. Após um estágio em garrafa cerca de um ano, é lançado no mercado podendo ser apreciado desde logo. Se for bem guardado prevê-se que esta colheita possa evoluir positivamente nos próximos 20 anos.

### **NOTAS DE PROVA**

Cor carregada e viva tão caracteristica da casta Alicante Bouschet. Aroma riquissimo com notas de frutos encarnados e de bosque, complexados por notas especiadas em parte resultantes do estágio em barricas de carvalho francês de leve e média tosta. Na boca, cheio, rico de sabor, elegante, longo e persistente.

## **ANÁLISES**

ÁLCOOL (%vol.): 14,0 ACIDEZ TOTAL (g/l): 5,7

**pH**: 3,63 **so**<sub>a</sub>: 109

AÇÚCAR TOTAL (g/l): 1,4 ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

## **GASTRONOMIA**

Acompanha preferencialmente pratos de carne ou de queijos mais curados. Sugerem-se os pratos tradicionais alentejanos de carne de porco e de borrego e os famosos queijos curados de Évora e de Serpa.

Revisto em 16/02/2022



retirando-se assim o melhor das uvas aqui nascidas.