

Quinta do Carmo

Branco 2013



QUINTA DO CARMO BRANCO 2013

DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

CASTAS: Roupeiro, Antão Vaz e Arinto

ESTÁGIO: Cubas de aço inox

ENÓLOGO: Hugo Carvalho

TIPO DE SOLO: Argilo-xistosos

PRIMEIRA COLHEITA:



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 100ha de oliveiras, cereais, plantações 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.

PERFIL:

Produzido com uvas das principais castas brancas do Alentejo, o Roupeiro (50%), o Antão Vaz (30%), e o Arinto (20%) são vindimados na 3ª e 4ª semana de Agosto e durante a noite para proteger e preservar todos os aromas das uvas. As castas foram vinificadas separadamente, fermentando a baixas temperaturas. Após uma prensagem muito suave das uvas o mosto sofre uma decantação estática a frio, e estagiado durante 7 dias "SURLIES", a fermentação ocorre em cubas de aço inox com temperatura controlada. O Roupeiro confere notas florais e de citrinos, Antão Vaz confere estrutura e volume ao vinho e o Arinto trás acidez e frescura ao conjunto.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13

pH: 3,29

Açúcar Residual (g/l): 3,0

Acidez Total (g/l AT): 5,8

SO₂ Total (mg/l): 114

Temperatura de Serviço: 10-12°C

NOTAS DE PROVA:

De cor amarela citrina muito elegante, o vinho Quinta do Carmo branco 2013 apresenta uma boa acidez natural que lhe confere uma frescura e vivacidade única. No nariz apresenta aromas a citrinos e a frutos tropicais, conferindo-lhe um toque exótico sublime e complexo.

GASTRONOMIA:

A acidez equilibrada deste vinho mineral e fresco, combina na perfeição com mariscos, carnes brancas, saladas leves, massas e aperitivos como amendoins e amêndoas torradas.