

# Quinta do Carmo Reserva

Tinto 2011



## QUINTA DO CARMO RESERVA 2009

**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano

**CASTAS:** Aragonês (45%); Alicante Bouschet (25%), Cabernet Sauvignon (20%) e Syrah (10%)

**ESTÁGIO:** 18 meses em barricas novas de carvalho francês

**ENÓLOGO:** Hugo Carvalho

**TIPO DE SOLO:** Argilo-xistosos

**PRIMEIRA COLHEITA:** 2000



### 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:

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 decorre durante o mês de Setembro, sendo o Aragonês 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 depósitos de inox e em lagares 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.

### ANÁLISES:

**Álcool (%vol.):** 14,5

**PH:** 3.75

**Açúcar Residual:** 1,2

**Acidez Total(g/l AT):** 5,4

**SO2 Total (mg/l):** 92

**Temperatura de Serviço:** 16-18 °C

### NOTAS DE PROVA:

De cor vermelha profunda, este vinho reserva 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.

### 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.

### PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Colheita de 2008: Medalha de Bronze | International Wine Challenge | 2012

Colheita de 2007: Medalha de Prata | International Wine Challenge | 2011

