

# Quinta do Carmo

Tinto 2011



## QUINTA DO CARMO TINTO 2011

**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano

**CASTAS:** Aragonês (40%), Alicante Bouschet (30%); Trincadeira (20%), e Cabernet Sauvignon (10%)

**ESTÁGIO:** 12 meses em barricas de carvalho francês

**ENÓLOGO:** Hugo Carvalho

**TIPO DE SOLO:** Argilo-xistosos

**PRIMEIRA COLHEITA:** 1979



### 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 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 a Trincadeira 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 de carvalho francês durante 12 meses. No final do estágio é feito o lote final do vinho.

### ANÁLISES:

**Álcool (%vol.):** 14,5

**pH:** 3,71

**Açúcar Residual (g/l):** 1,0

**Acidez Total (g/l AT):** 5,1

**SO<sub>2</sub> Total (mg/l):** 82

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

### NOTAS DE PROVA:

O vinho Quinta do Carmo tinto apresenta uma cor rubi densa e profunda, com aromas complexos de frutos maduros, compotas e com algumas nuances de baunilha. Na boca é um vinho muito equilibrado e elegante que apresenta uma boa estrutura, concentrado e com taninos suaves.

### GASTRONOMIA:

Experimente o Quinta do Carmo tinto com pratos de carne elaborados. Combine este grande vinho do Alentejo com pratos ricos como os da gastronomia Alentejana.

### PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Colheita de 2009: Medalha de Bronze | International Wine Challenge | 2013

Colheita de 2009: Medalha de Ouro | Selections Mondiales des Canada | 2012

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

