

CARM BRANCO 2009



UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, em pleno coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas muito velhas do Douro Superior das castas, Códex do Larinho, Rabigato e Viosinho.

COLHEITA

Em 2009, a falta de chuva e o calor que se fez sentir ao longo do ano, com especial ênfase na altura da maturação, obrigou-nos a uma gestão de viticultura muito exigente de forma a evitar o "stress hídrico".

Entre as várias técnicas adaptadas às condições climatéricas do Douro Superior, foram prioritários: a protecção da zona do cacho pela vegetação, o controlo de produção por mondas severas, entre outras.

VINIFICAÇÃO

Na nossa adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, as uvas foram vinificadas com desengace total, seguido de esmagamento suave e maceração pelicular durante cerca de 12h. Após este período sobre atmosfera inerte fez-se a prensagem em prensa pneumática, seguindo-se então um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h em função da casta e do estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu durante vários meses, a temperaturas entre os 12 e 16°. Os vinhos estagiaram em aço inox sobre borra fina até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

No nariz, esta colheita de 2009 permitiu a obtenção de um vinho muito fresco, com fruta cítrica, em harmonia com ligeiras nuances florais e fortes notas minerais. O volume de boca surpreende num vinho como este, com final muito longo e fresco. Este vinho é um branco ideal para acompanhar todo o tipo de peixe, marisco, carnes brancas e vegetais. Servir ligeiramente fresco entre os 8 e 12°.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA 2009

DENOMINAÇÃO DOC DOURO

LOTE

CARM VB 2009 (Códex, Rabigato e Viosinho)

VINHAS

Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO

Em aço inox

ÁLCOOL 12,5%

ACIDEZ TOTAL 5,86 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL 0,20 g/L (ácido acético)

pH 3,21

SO Livre 34 mg/L

SO Total 126 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL < 5,5 g/L

ENGARRAFAMENTO Abril 2010

EAN: 560 671 054 400 5

SCC 14: 156 067 105 440 05

