

# CARM TINTO 2008



## UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior.

Seleccionámos uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional, produzidas nas nossas quintas.

Usámos as três castas procurando reunir os taninos firmes da Tinta Roriz, as notas de esteva e os taninos suaves da Touriga Franca, e os aromas de frutos pretos e silvestres, com notas florais e frescas muito marcadas da Touriga nacional.

## COLHEITA

Em 2008, a distribuição homogénea de pluviosidade e temperaturas muito amenas durante a fase de maturação, permitiram a obtenção de uvas tintas com grande expressão aromática, teores alcoólicos muito equilibrados e originando vinhos com excelentes maturações fenólicas.

Estamos na presença de uma colheita excepcional no Douro Superior.

## VINIFICAÇÃO

Na nossa adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 12 a 24h, após o que as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas, onde fermentaram por cerca de 10 dias, a temperaturas entre os 24 e 26°C. A fermentação maloláctica ocorreu de forma natural, tendo-se concluído no final de Dezembro, parte do vinho efectuou esta fermentação em madeira.

## NOTAS DE PROVA

No nariz, muito fresco e elegante com notas de frutos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras nuances de "liquorice", sendo o aroma complexado pelas discretas notas de madeira.

Na boca é quente, denotando taninos firmes de textura suave e final muito persistente.

Este vinho acompanha carnes, queijos e, em geral, cozinha mediterrânica.

Servir entre 15 e 16°C.

## ESTÁGIO

12 Meses em Barricas de cavalo Americano e Francês.

## NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA 2008

DENOMINAÇÃO DOC DOURO

## LOTE

CARM VT 2008 (30% Tinta Roriz, 30% Touriga Franca e 40 % Touriga Nacional)

## VINHAS

Quintas da CARM no Douro Superior

## ESTÁGIO

Em aço Inox e Barricas Americanas e Francesas

ÁLCOOL 13,50%

ACIDEZ TOTAL 4,78 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL 0,47 g/L (ácido acético)

pH 3,67

SO Livre 36 mg/L 2

SO Total 88 mg/L 2

AÇUCAR RESIDUAL < 3 g/L

ENGARRAFAMENTO Março 2010

EAN : 560 671 053 390 3

SCC 14 : 156 067 105 339 00