



CARM RESERVA 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, Códega do Larinho, Rabigato e Viozinho.

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 deforma 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 16º. Os vinhos estagiaram sucessivamente em aço inox e barricas de carvalho francês sobre borra fina até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

No nariz, esta colheita de 2009 permitiu a obtenção de um vinho muito fresco e complexo, com fruta citrica, toranja, em harmonia com discretas nuances florais e fortes notas minerais próprias dos "terroirs", complexado pelas notas resultantes do estágio sobre borra fina e as notas de baunilha e tosta provenientes do estágio em barrica. A frescura e o volume de boca surpreendem, com final muito longo, fresco e mineral.

Este vinho é um branco ideal para acompanhar todo o tipo de peixe, marisco, carnes brancas e vegetais. Servir ligeiramente fresco, entre os 11 e os 12°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA 2009

DENOMINAÇÃO DOC DOURO

LOTE

CARM VBR 2009 (Códega de Larinho, Rabigato e Viozinho vinhas velhas)

VINHAS

Vinhas Velhas no Douro Superior

ESTÁGIO

Em aço inox e barricas sobre borra fina

ÁLCOOL 13,00%

ACIDEZ TOTAL 5,32 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL 0,38 g/L (ácido acético)

pH 3,30

SO Livre 30 mg/L 2

SO Total 100 mg/L 2

AÇUCAR RESIDUAL < 5 g/L

ENGARRAFAMENTO Julho 2010

EAN : 560 671 053 500 6

SCC 14 : 156 067 105 350 03