



CARM RESERVA 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 intenso com notas de frutos pretos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras nuances de "Liquorice", sendo o aroma complexado pelas notas da madeira.

Na boca é muito concentrado, quente, com taninos firmes e textura suave, final muito intenso e persistente a mostrar com força a pujança dos vinhos do Douro Superior.

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

ESTÁGIO

Até Julho de 2010, parte em Inox e parte em Barricas de madeira Americana 1/3 e Francesa 2/3

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA 2008

DENOMINAÇÃO DOC DOURO

LOTE

CARM RT 2008 (25% Tinta Roriz, 25% Touriga Franca e 50 % Touriga Nacional)

VINHAS

Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO

Em aço Inox e Barricas Americanas e Francesas

ÁLCOOL 13,50%

ACIDEZ TOTAL 4,82 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL 0,49 g/L (ácido acético)

pH 3,73

SO Livre 35 mg/L 2

SO Total 98 mg/L 2

AÇUCAR RESIDUAL < 2 g/L

ENGARRAFAMENTO Junho 2010

EAN : 560 671 053 609 6

SCC 14 : 156 067 105 360 93