



BACALHÓA
VINHOS DE PORTUGAL

Quinta do Carmo Reserva

Branco 2015



14,0
%vol

10 -12 °C



No nariz, notas florais e de citrinos, o que lhe confere um toque exótico sublime.



De cor amarela palha muito elegante, o Quinta do Carmo Reserva Branco apresenta uma boa acidez e frescura. Bem estruturado e com bom volume de boca.



Roupeiro e Arinto fermentados parcialmente em Carvalho Francês com estágio durante 5 meses.



QUINTA DO CARMO RESERVA BRANCO 2015



DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

CASTAS: Roupeiro (40%); Arinto (40%); Antão Vaz (20%)

ESTÁGIO: Roupeiro e Arinto fermentados parcialmente em Carvalho Francês com estágio durante 5 meses

ENÓLOGO: Hugo Carvalho

TIPO DE SOLO: Xistosos e Argilo-Calcários

PRIMEIRA COLHEITA: 2015

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 Bacalhã 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 Bacalhã. A adega, de linhas modernas e atraentes, foi submetida a uma renovação considerável em termos tecnológicos e de técnica de produção de vinhos.

PERFIL:

Produzido a partir das principais castas brancas do Alentejo, Roupeiro, Arinto e Antão Vaz (20%). As uvas são vindimadas separadamente na 3ª e 4ª semana de Agosto, durante a noite, para prevenir oxidações e preservar todos os seus aromas. As castas são vinificadas separadamente, fermentando a baixas temperaturas. Após uma prensagem muito suave das uvas o mosto sofre uma decantação estática a frio e um estágio com as borras finas, "SURLIES", durante 7 dias. Parte do mosto das castas Roupeiro e Arinto fermentou em carvalho Francês a que se seguiu um estágio de 5 meses com "BATONNAGE" para uma melhor integração da madeira e para uma maior complexidade dos aromas e sabores. O Antão Vaz fermentou em depósitos de aço inox com temperatura controlada. O lote final do vinho foi feito em Janeiro seguindo-se o engarrafamento.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,0

PH: 3,25

Açúcar Residual (g/l): 1,2

Acidez Total(g/l AT): 6,3

SO2 Total (mg/l): 120

Temperatura de Serviço: 10-12 °C

NOTAS DE PROVA:

Roupeiro confere notas florais e de citrinos, Antão Vaz confere estrutura e volume ao vinho e o Arinto trás acidez e frescura ao conjunto.

GASTRONOMIA:

Devido á sua estrutura e acidez este vinho, combina na perfeição, com pratos de bacalhau, peixes assados no forno e carnes brancas.

Ideal para acompanhar Queijos Fortes.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: