



BACALHÓA
VINHOS DE PORTUGAL

Dom Martinho

Branco 2017



13,0
%vol



Este vinho é muito expressivo nos aromas de baunilha, tem uma frescura evidente e elegante.



A acidez equilibrada deste vinho confere-lhe uma frescura e equilíbrio único.



Ideal para pratos elaborados de peixe devido à sua cremosidade e frescura.



DOM MARTINHO BRANCO 2017

DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

CASTAS: Roupeiro (60%); Arinto (40%)

ESTÁGIO: Inox

ENÓLOGA: Hugo Carvalho

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário

PRIMEIRA COLHEITA: 2016



HISTÓRIA:

Com o intuito de criar um vinho da emblemática Quinta do Carmo, que fosse para se consumir jovem, com um perfil mais frutado e sem influência de madeira, encontramos a vinha ideal chamada Dom Martinho. Deu-se assim, o mesmo nome ao vinho. A Quinta do Carmo conta histórias desde o século XVII quando o Rei D. João IV mandou construir a Quinta para uma dama da sua corte.

PERFIL:

A vinha que dá o nome ao vinho está situada no chamado eixo dos mármore e onde predominam os solos argilo-calcário. seleccionaram-se as castas Brancas Roupeiro e Arinto. que foram são vindimados na 3ª e 4ª semana de Agosto e durante a noite para proteger e preservar todos os aromas das uvas. As castas foram vinificadas separadamente,. Após uma prensagem muito suave das uvas o mosto sofre uma decantação estática a frio e um estagio durante 7 dias "SURLIES", a fermentação ocorre em cubas de aço inox com temperatura controlada. fermentando a baixas temperaturas.

O Roupeiro confere notas florais e de citrinos e o Arinto trás acidez e frescura ao conjunto.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,0

PH: 3,32

Açúcar Residual (g/l): 3,7

Acidez Total(g/l AT): 6,4

SO2 Total (mg/l): 147

Temperatura de Serviço: 10-12 ° C

NOTAS DE PROVA:

Este vinho é muito expressivo nos aromas de baunilha, tem uma frescura evidente e elegante. A acidez equilibrada deste vinho confere-lhe uma frescura e equilíbrio único.

GASTRONOMIA:

Ideal para pratos elaborados de peixe devido a sua cremosidade e frescura.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: