

Dom Martinho

Tinto 2017



14,5
%vol

16 -18°C



Este vinho é muito expressivo nos aromas de frutos silvestres maduros, em especial nos frutos vermelhos maduros e alguma compota.



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



É o acompanhante ideal de pratos de carne e caça, seja à base de perdiz, coelho ou javali, estes pratos com sabores intensos combinam na perfeição com Dom Martinho, pela acidez equilibrada do vinho.



DOM MARTINHO TINTO 2017

DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

CASTAS: Aragonez (50%); Trincadeira (30%); Alicante Bouschet (15%); Cabernet Sauvignon (5%)

ESTÁGIO: 6 a 9 meses em depósito

ENÓLOGA: Hugo Carvalho

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário

PRIMEIRA COLHEITA: 1991



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:

Com um terroir argilo-calcário Alentejano, seleccionaram-se as castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon. As castas Aragonez e Trincadeira foram vindimadas no início do mês de Setembro, o Alicante Bouschet, e o Cabernet Sauvignon foram vindimados no final do mês. A vinificação do vinho D. Martinho é feita na nova e moderna adega da Quinta do Carmo em Estremoz. Utilizou-se uma vinificação tradicional onde as castas são vinificadas separadamente em cubas de aço inox com temperatura controlada, macerações pós fermentativas curtas, para permitir preservar os aromas frutados.

O Lote final estagia durante 6 a 9 meses em depósito até o vinho ir para a garrafa.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,5

PH: 3,80

Açúcar Residual (g/l): 1,5

Acidez Total(g/l AT): 5,0

SO2 Total (mg/l): 83

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

Este vinho é muito expressivo nos aromas de frutos silvestres maduros, em especial nos frutos vermelhos maduros e alguma compota. A acidez equilibrada deste vinho confere-lhe uma frescura e equilíbrio único.

GASTRONOMIA:

É o acompanhante ideal de pratos de carne e caça, seja à base de perdiz, coelho ou javali, estes pratos com sabores intensos combinam na perfeição com Dom Martinho Tinto 2016 pela acidez equilibrada do vinho.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: