

# Quinta do Carmo

Branco 2017



13,0  
%vol

10 -12 °C



No nariz apresenta aromas a citrinos e a frutos tropicais, conferindo-lhe um toque exótico sublime e complexo.



Apresenta uma boa acidez natural que lhe confere uma frescura e vivacidade única.



A acidez equilibrada deste vinho mineral e fresco, combina na perfeição com mariscos, carnes brancas, saladas leves, massas e aperitivos como amendoins e amêndoas torradas.



# QUINTA DO CARMO BRANCO 2017

**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano  
**CASTAS:** Roupeiro (50%), Antão Vaz (30%) e Arinto (20%)  
**ESTÁGIO:** Cubas de aço inox  
**ENÓLOGO:** Hugo Carvalho  
**TIPO DE SOLO:** Xistosos e Argilo-Calcários  
**PRIMEIRA COLHEITA:**



## 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 150ha de Vinha, 350 ha de sobreiros e florestas. Após uma longa joint-venture com o prestigiado grupo Lafite Rothschild, a Bacalhôa 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 Bacalhôa. A adega, de linhas modernas e atraentes, foi submetida a uma renovação considerável em termos tecnológicos e de técnica de produção de vinhos.

## PERFIL:

Com um terroir onde predominam os solos argilo-calários e xistosos o vinho foi produzido com uvas das principais castas brancas do Alentejo, o Roupeiro (50%), o Antão Vaz (30%) e o Arinto (20%), A vindima é realizada durante a noite para proteger e preservar todos os sabores e aromas das uvas e começou na 1ª semana de Setembro. As castas foram vinificadas separadamente. Após uma prensagem muito suave das uvas o mosto é arrefecido rapidamente para sofrer uma decantação estática a frio, seguido de 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, Antão Vaz confere estrutura e volume ao vinho e o Arinto trás acidez e frescura ao conjunto.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,0

PH: 3,30

Açúcar Residual (g/l): 1,8

Acidez Total(g/l AT): 6,0

SO2 Total (mg/l): 114

Temperatura de Serviço: 10-12 °C

## NOTAS DE PROVA:

No nariz apresenta aromas a citrinos e a frutos tropicais, conferindo-lhe um toque exótico sublime e complexo. Apresenta uma boa acidez natural que lhe confere uma frescura e vivacidade única.

## GASTRONOMIA:

A acidez equilibrada deste vinho mineral e fresco, combina na perfeição com mariscos, carnes brancas, saladas leves, massas e aperitivos como amendoins e amêndoas torradas.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES: