

# Quinta do Carmo Reserva

## Branco 2016



13,0  
%vol

10 -12 °C



No nariz, notas florais e de citrinos, o que lhe confere um toque complexo e 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 2016



**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano

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

**ESTÁGIO:** 20 % do Roupeiro e do Arinto fermentados em Barris 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 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 (40%), Arinto (40%) o Antão Vaz (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 uvas de Arinto e de Antão Vaz foram maceradas juntamente com as películas durante 6 horas a uma temperatura de 5º C sendo posteriormente prensadas. O mosto é arrefecido rapidamente para sofrer uma decantação estática a frio, seguido de um estagio durante 7 dias "SURLIES", Cerca de 20 % dos mostos de Roupeiro e Arinto fermentaram em barris de carvalho Francês de 225 L seguido de 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.): 13,0

PH: 3,16

Açúcar Residual (g/l): 2,3

Acidez Total(g/l AT): 5,7

SO2 Total (mg/l): 110

Temperatura de Serviço: 10-12 ºC

## 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: