



BACALHÓA
VINHOS DE PORTUGAL

Quinta do Carmo

Tinto 2015



14,5
%vol

16 -18°C



O vinho Quinta do Carmo tinto apresenta uma cor rubi densa e profunda, com aromas complexos de frutos maduros, compotas e com algumas nuances de baunilha.



Na boca é um vinho muito equilibrado e elegante que apresenta uma boa estrutura, concentrado e com taninos suaves.



12 meses em barricas de carvalho francês.



QUINTA DO CARMO TINTO 2015



DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

CASTAS: Aragonéz (40%), Alicante Bouschet (30%), Trincadeira (20%) e Cabernet Sauvignon (10%)

ESTÁGIO: 12 meses em barricas de carvalho francês

ENÓLOGO: Hugo Carvalho

TIPO DE SOLO: Argilo-xistosos

PRIMEIRA COLHEITA: 1979

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 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:

As vinhas que dão origem ao vinho Quinta do Carmo estão instaladas num vale junto ao sopé da Serra D'Ossa em terrenos argilo-xistosos. Este é o terroir ideal que permite às uvas maturações muito lentas originando assim vinhos muito elegantes e concentrados. A vindima decorre durante o mês de Setembro, sendo que o Aragonéz e a Trincadeira são vindimados na 2ª semana e o Alicante Bouschet e o Cabernet Sauvignon vindimados no final do mês. Cada casta é vinificada separadamente e é utilizada uma vinificação tradicional com fermentações em depósitos de inox e em lagares com temperatura controlada. No final da Fermentação segue-se uma maceração prolongada (7 a 15 dias). Os vinhos estagiam em barricas de carvalho francês durante 12 meses. No final do estágio é feito o lote final do vinho.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,5

PH: 3,58

Açúcar Residual (g/l): 1,2

Acidez Total(g/l AT): 5,6

SO2 Total (mg/l): 105

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

O vinho Quinta do Carmo tinto apresenta uma cor rubi densa e profunda, com aromas complexos de frutos maduros, compotas e com algumas nuances de baunilha. Na boca é um vinho muito equilibrado e elegante que apresenta uma boa estrutura, concentrado e com taninos suaves.

GASTRONOMIA:

Experimente o Quinta do Carmo tinto com pratos de carne elaborados. Combine este grande vinho do Alentejo com pratos ricos como os da gastronomia Alentejana.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: