



CARM RESERVA BRANCO 2017

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, em pleno coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas muito velhas do Douro Superior das castas, Côdega do Larinho, Rabigato e Viosinho.

COLHEITA

Em 2017, a falta de chuva e o calor extremo (ano mais quente dos últimos 86 anos) que se fez sentir durante todo o ano, obrigou-nos a uma gestão de viticultura muito exigente de forma a evitar o "stress hídrico".

Entre as várias técnicas adaptadas às condições climatéricas do Douro Superior, foram prioritários: a proteção da zona do cacho pela vegetação e um controlo rigoroso da maturação fenólica de maneira a obter o máximo potencial aromático.

VINIFICAÇÃO

Na nossa adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições. As uvas foram vinificadas com desengace total, seguido de

esmagamento suave e maceração pelicular; durante cerca de 12h.

Após este período sobre atmosfera inerte fez-se a prensagem em prensa pneumática, seguindo-se então um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h em função da casta e do estado de maturação. Vinificação em hiper-redução, fermentação a 12°C e trasfega sob atmosfera controlada. Os vinhos estagiaram sucessivamente em aço inox e barricas de carvalho francês sobre borra fina (battonage) até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

No nariz, esta colheita de 2017 permitiu a obtenção de um vinho muito fresco e complexo, com fruta cítrica, toranja, em harmonia com discretas nuances florais e fortes notas minerais próprias do "terroir", complexado pelas notas resultantes do estágio sobre borra fina e de barrica. A frescura e o volume de boca surpreendem, com final muito longo, fresco e mineral. Este vinho é um branco ideal para acompanhar: peixe, marisco, carnes brancas e vegetais. Servir ligeiramente fresco, entre 11,5 e 12,5°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2017

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE:

CARM/RB2017 (Côdega de Larinho, Rabigato e Viosinho)

VINHAS:

Vinhas Velhas no Douro Superior

ESTÁGIO:

50% em aço inox e 50% em barricas de carvalho Francês por 8 meses, sobre borra fina

ÁLCOOL: 13,50 %

ACIDEZ TOTAL: 5,70 g/Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,30 g/Lt (ácido acético)

pH: 3,21

SO₂ Livre: 34 mg/Lt

SO₂ Total: 127 mg/Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 4.50 g/Lt

ENGARRAFAMENTO : Maio 2018

EAN : 560 671 053 513 6

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 351 33

SCC 14 (Caixas de 12) :156 067 105 351 19