



## CARM RESERVA TINTO 2016

### UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas das castas Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional, produzidas nas nossas quintas. Usámos as quatro castas, procurando reunir os taninos redondos da Tinta Francisca com os firmes da Tinta Roriz, as notas de esteva e os taninos suaves da Touriga Franca, e os aromas de frutos pretos e silvestres, com notas florais e frescas muito marcadas da Touriga nacional.

### COLHEITA

O ano de 2016 foi caracterizado por um Inverno frio e seco, seguido por uma Primavera com precipitação anormalmente abundante, que se prolongou até finais de Junho, e rematado com um Verão extremamente seco e quente, com picos de temperatura elevada. Estas condições provocaram maturações muito longas, beneficiando as castas temporãs. O controlo diário de maturação na vinha revelou-se um instrumento essencial para a obtenção de vinhos aromáticos e com acidez equilibrada.

### VINIFICAÇÃO

Na nossa adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontram em perfeitas condições, desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 12 a 24h, após o que as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas, maceração por 8 dias a 22°C.

### NOTAS DE PROVA

No nariz, muito fresco e intenso com notas de frutos pretos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras nuances de “Liquorice”, sendo o aroma complexado pelas notas da madeira. Na boca é muito concentrado, quente, com taninos firmes e textura suave, final muito intenso e persistente a mostrar com força a pujança dos vinhos do Douro Superior. Este vinho acompanha carnes, Queijos e cozinha mediterrânica em geral. Servir entre 15 e 16°C.

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2016

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: CARM RT 2016 (50% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz e 5% Tinta Francisca)

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: 18 Meses em Barricas, 70% de Carvalho Francês (225L) e 30% de Carvalho Americano (300L)

ÁLCOOL: 14.10 %

ACIDEZ TOTAL: 5.80 g / Lt (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.40 g / Lt (ácido acético)

pH: 3,58

SO2 Livre: 26 mg / Lt

SO2 Total: 78 mg / Lt

AÇUCAR RESIDUAL: 3.4 g / Lt

ENGARRAFAMENTO: NOV 2018

EAN: 560 671 053 611 9

SCC 14 (Caixas de 6) : 156 067 105 361 16

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 361 30