

QUINTA DO CARMO RESERVA BRANCO 2022



REGIONAL ALENTEJANO



8°C - 10°C



Roupeiro (70%)
Arinto (30%)



Argilas sobre mármore



Fermentado em barricas, novas e usadas, de carvalho francês



75cl



Caixa 3uni.
Peso da Caixa: 5,50 kg
Dimensões 0,268 x 0,095 x 0,347 m
Volume: 0,009 m3



Rui Vieira

PERFIL

Deram origem a este vinho uvas seleccionadas na Vinha do Seixo, plantada em argila sobre mármore, no denominado Anticlinal de Estremoz. O lote composto pela casta Roupeiro colhido na primeira semana de Setembro e pelo Arinto vindimado em meados do mesmo mês, apresenta harmonia, frescura e equilíbrio. O mosto de cada casta cumpre a sua fermentação alcoólica 45% em barricas novas de carvalho Francês e restantes 55% em barricas previamente usadas na fermentação de anteriores vinhos brancos reserva. Após o desenrolar da fermentação alcoólica em barrica seguem-se dois meses de batonnage e o estágio de 10 meses sempre em barrica. Este longo estágio em madeira enaltece a nobreza deste vinho.

NOTAS DE PROVA

Cor palha. No nariz e na boca notas de madeira bem integradas lembra merengue de limão, flor de acácia e frutos de polpa branca como pessego. Aveludado, profundo e longo.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%vol.): 13,5

ACIDEZ TOTAL (g/l): 5,4

pH: 3,00

AÇÚCAR TOTAL (g/l): 1,0

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Combina muito bem com pratos delicados de peixe e carnes de aves brancas ou ainda queijos de ovelha de pasta mole.

HISTÓRIA

Nestas vinhas produzem-se os vinhos da marca Quinta do Carmo desde o séc. XIX. Numa propriedade com cerca de 1000ha, as vinhas totalizam 150ha e são rodeadas por cerca de 400ha de montado, 100ha de floresta e 350 de terras de pasto. Durante mais de 100 anos apenas se produziam vinhos tintos. No início dos anos 90 do século passado, durante a joint-venture com o grupo Lafite Rothschild (Bordéus), é criado o Quinta do Carmo Branco, que rapidamente se tornou icónico entre os vinhos do Alentejo. A qualidade dos vinhos brancos aqui produzidos em anos de eleição, levou ao surgimento do Quinta do Carmo Reserva Branco.

Revisto em 04/12/2023



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt