

QUINTA DO CARMO

ROSÉ 2023



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



12,5
%vol

5°C - 10°C



Aragonez (62%)
Touriga Nacional (38%)



Argilas sobre mármore e xisto



Cubas de inox, e barris de madeira
com 1 ano de uso prévio em brancos



75cl | 150cl



Caixa 6uni. (75cl)
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m
Volume: 0,013m³



Rui Vieira

PERFIL

As condições ideais do terroir da Quinta do Carmo desafiaram-nos a vindimar muito cedo uvas tintas das castas Aragonez da Vinha da Cabeça Alta e Touriga Nacional da Vinha do Seixo, resultando num vinho naturalmente rosado e muito equilibrado.

NOTAS DE PROVA

O Quinta do Carmo Rosé apresenta uma cor rosada viva e uma leveza envolvente que harmoniza perfeitamente a riqueza de aromas e sabores frutados e florais. Um conjunto equilibrado e fresco que cativa os paladares mais exigentes.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,2

PH: 3,00

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,4

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

GASTRONOMIA

Este vinho é perfeito para ser apreciado sozinho como aperitivo ou acompanhado de pratos delicados, como saladas frescas, mariscos, peixes grelhados ou carnes brancas suculentas. Um complemento versátil que eleva qualquer experiência gastronômica.

VEGAN

HISTÓRIA

Localizada na região do Alentejo, a poucos quilómetros da cidade de Estremoz, a Quinta do Carmo é uma propriedade com uma área total de 1.000 hectares. A área de vinha estende-se por 153 ha sendo a restante área repartida entre olival, montado de sobre, floresta e terras de sementeira. Desta vinha já existiam vinhos rotulados no séc.XIX, e nela se plantou pela primeira vez em Portugal a casta Alicante Bouschet, base desde sempre dos vinhos tintos do Carmo e agora muito representada em todo o Alentejo. Nos anos 80, iniciámos a produção do vinho branco e rapidamente se tornou um ícone na região, agora, apresentamos o primeiro rosé Quinta do Carmo.

Revisto em 21/03/2024



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