

# DOM MARTINHO BRANCO 2023



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



13,0  
%vol

10°C - 12°C

Roupeiro (65%)  
Arinto (35%)

Argilo-Calcário sobre mármore e xisto

Cubas de Inox

37,5cl | 75cl

Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 7,13 kg  
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m  
Volume: 0,011 m3

Rui Vieira

## PERFIL

O Dom Martinho 2023 resulta do lote de vinhos das castas Roupeiro e Arinto das vinhas da Quinta do Carmo. Uvas vindimadas ao amanhecer, arrefecidas e submetidas a prensagem suave para extração do mosto a posterior decantação estática. A fermentação decorreu apenas em cubas de aço inox, com o controlo de temperatura necessário à boa preservação da complexidade aromática. O seu perfil equilibrado, rico em aromas e sabores de frutas e flores, aliados a uma excelente acidez natural, é destinado a ser apreciado nos dois anos seguintes à sua vindima.

## NOTAS DE PROVA

Muito aromático, floral, lembra lima e limão. Frutado e fresco na boca com final citrino muito prolongado.

## ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,4

PH: 3,15

SO<sub>2</sub>: 76

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,0

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

VEGAN

## GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos elaborados de peixe como assados, cataplanas ou caldeiradas, queijos de pasta mole e mesmo pratos de carnes brancas.

## 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, e só 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. Das uvas brancas da Quinta do Carmo é igualmente produzido o Dom Martinho branco que toma o nome de uma das suas vinhas.

Revisão em 06/06/2024



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