

DOM MARTINHO

BRANCO 2020



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



Roupeiro (60%)
Arinto (40%)



Argilo-Calcário



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



Hugo Carvalho

PERFIL

A vinha que dá o nome a este vinho está situada no chamado eixo dos mármore, onde predominam os solos de base argila e calcário. Selecionaram-se as castas brancas Roupeiro e Arinto que foram vindimadas na 3ª e 4ª semana de Agosto. A vindima, casta a casta, ocorreu durante a noite, para proteger e preservar todos os aromas das uvas. Após uma prensagem muito suave dos bagos, o mosto foi decantado pelo frio. Fermentou em cubas de aço inox, com temperatura controlada e estagiou depois durante sete dias sobre as leveduras.

NOTAS DE PROVA

É um vinho muito expressivo de aromas, com as notas florais e de pêssego do Roupeiro e os apontamentos citrinos do Arinto. O sabor suave e frutado contrasta com a acidez muito equilibrada que lhe oferece bastante frescura e elegância.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,4

PH: 3,20

SO₂: 100

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 2,2

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Ideal para pratos elaborados de peixe devido a sua cremosidade e frescura.

HISTÓRIA

A Quinta do Carmo conta histórias desde o século XVII, quando o Rei D. João IV a mandou construir para uma dama da sua corte. Com o intuito de criar um vinho da emblemática Quinta do Carmo destinado a ser apreciado enquanto jovem, com um perfil mais frutado e sem influência de madeira, escolhemos uma parcela de vinha chamada Dom Martinho que assim deu o seu nome ao vinho.

Revisão em 27/09/2021



BACALHÃ

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