

QUINTA DO CARMO RESERVA TINTO 2014



REGIONAL ALENTEJANO



Aragonez
Alicante Bouschet
Cabernet Sauvignon
Syrah



Argila e Xisto



18 meses em barricas novas de
carvalho francês



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 5,47 kg
Dimensões 0,268 x 0,095 x 0,347 m
Volume: 0,009 m³



Hugo Carvalho

PERFIL

As vinhas que dão origem ao vinho Quinta do Carmo estão instaladas em terrenos de argila e xisto, num terroir que permite às uvas maturações muito lentas, originando assim vinhos muito elegantes e concentrados. A vindima é manual e decorre normalmente durante o mês de setembro, sendo que o Aragonez (40%) e o Syrah (10%) são vindimados na segunda semana e o Alicante Bouschet (30%) e o Cabernet Sauvignon (20%) no final do mês. Cada casta é vinificada separadamente e as uvas fermentadas em lagares de inox com pisa automática e temperatura controlada. No final da fermentação segue-se uma maceração prolongada (7 a 15 dias) e os vinhos estagiam em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 18 meses, fazendo-se depois o lote final.

NOTAS DE PROVA

De cor intensa, este tinto Reserva apresenta um aroma complexo com notas de frutos vermelhos (morango e framboesa), flor de laranjeira, com nuances ricas de café e especiarias. Na boca mostra muito volume, taninos de luxo, num registo ao mesmo tempo sólido e elegante, com muito longo e apimentado final que assegura vida prolongada em garrafa.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%vol.): 14
ACIDEZ TOTAL (g/l): 5,3
PH: 3,66
SO₂: 116
AÇÚCAR TOTAL (g/l): 1,5
ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Poderoso mas fresco, é parceiro ideal de assados de forno (porco, cordeiro ou cabrito), pratos de caça, enchidos ou queijos de ovelha de pasta dura.

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, onde estão incluídos 150 ha de vinha e 350 ha de sobreiros e florestas. Após uma longa joint-venture com o prestigiado grupo Lafite Rothschild, a Bacalhôa Vinhos de Portugal adquiriu, em 2008, a totalidade da Quinta, que passou a ser o centro de vinificação e produção de todos os vinhos do Alentejo do grupo Bacalhôa. A adega, de linhas modernas e atraentes, foi inteiramente renovada, de modo a tirar o melhor partido das uvas produzidas na região.

Revisto em 01/07/2021



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhôa.pt

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