

# QUINTA DO CARMO RESERVA TINTO 2015



REGIONAL ALENTEJANO



14,0  
%vol

16°C - 18°C



Alicante Bouschet (80%)  
Aragonez (20%)



Argilas sobre mármore



18 meses em barricas novas de  
carvalho francês



75cl



Caixa 3uni.  
Peso da Caixa: 5,47 kg  
Dimensões 0,268 x 0,095 x 0,347 m  
Volume: 0,009 m3



Rui Vieira

## PERFIL

A casta Alicante Bouschet, à qual temos dado especial atenção, tem ganho relevância no nosso encepamento. As uvas desta casta que originaram este vinho têm origem na vinha Dom Martinho em solos de argila sobre mármore e na vinha dos Pássaros em solos argilo xistosos. Foram vindimadas em meados do mês de Setembro. A uvas de Aragonez, vindimadas no início de Setembro, são provenientes da vinha da Cabeça Alta, acente em solos com grande predominância de xisto. Os diferentes perfis de solos proporcionam características de terroir que se refletem nos vinhos e lhes conferem elegância e concentração. Castas vinificadas em separado, fermentaram em lagar com controlo de temperatura, beneficiaram de uma maceração pós fermentativa de 10 dias ao qual se seguiu o estágio por 18 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 litros o que lhe conferiu nobreza e distinção.

## NOTAS DE PROVA

Cor granada carregado, aroma a lembrar frutos silvestres confitados, mentolados e pimenta branca. Na boca realça os aromas e mostra-se muito elegante e bem complexado pela madeira de estágio de grande qualidade. Final muito prolongado e taninos dóceis deixam adivinhar grande longevidade e afinamento em garrafa.

## ANÁLISES

ÁLCOOL (%vol.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l): 5,9

PH: 3,52

SO<sub>2</sub>: 133

AÇÚCAR TOTAL (g/l): < 0,3

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

## GASTRONOMIA

Par ideal para umas migas com carne de porco, borrego assado no forno e pratos de caça como perdiz ou lebre. Enchidos ou queijos de pasta dura alentejanos ligam na perfeição.

## HISTÓRIA

Perto da cidade de Estremoz situa-se a Quinta do Carmo. Numa propriedade com cerca de 1000ha, as vinhas totalizam cerca de 150ha e são rodeadas por 400ha de montado, 100ha de floresta e 350 de terras de pasto. Aqui, sob a influência da Serra da Ossa, produzem-se vinhos tintos de reconhecida qualidade desde o séc. XIX. Adega moderna e bem equipada, permite respeitar todo o potencial das uvas aqui produzidas e usufruir do estágio dos vinhos, enaltecendo o seu valor até ao engarrafamento. Desde a colheita de 2000, seleccionamos os vinhos com melhor carácter para compor o Quinta do Carmo Reserva Tinto. Este vinho com grande personalidade, é o exemplo vivo do nosso respeito por esta história.

Revisto em 01/06/2023



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