

DOM MARTINHO BRANCO 2025

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



10°C - 12°C



Roupeiro (70%)
Arinto (30%)



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



Francisco Antunes | João Chamorro

PERFIL

Este vinho resulta do lote de vinhos das castas Roupeiro e Arinto das vinhas da Quinta do Carmo. Uvas vindimadas durante a madrugada, arrefecidas á entrada da adega e submetidas a prensagem suave para extração do mosto, seguida de decantação estática na cuba. A fermentação decorre em cubas de aço inox, com controlo de temperatura de forma a preservar toda a complexidade aromática. O seu perfil equilibrado, e aromático, aliado a uma excelente acidez natural, conferem-lhe uma personalidade jovem mas com extrutura e caráter bastante definidos.

NOTAS DE PROVA

Vinho com cor citrina, a casta Roupeiro empresta aroma a flores silvestres e frutos de polpa branca conferindo extrutura ao conjunto, o Arinto dá mineralidade, frescura e acidez marcante. Muito harmonioso e salivante, com final muito agradável e prolongado.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,9

PH: 3,25

SO2: 107

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,6

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

VEGAN

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de peixe, mariscos, queijos e mesmo pratos de carnes brancas.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



HISTÓRIA

Na Quinta do carmo, produzem-se os vinhos com a mesma marca desde o séc. XIX. Esta propriedade com cerca de 1000ha tem plantados cerca de 150ha de vinha, rodeadas por cerca de 400ha de montado de sobro, 100ha de floresta e 350ha de pastagens naturais. 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 e até os dias de hoje se tornou um ícone entre os vinhos Brancos do Alentejo. Por sua vez, e recebendo o nome de uma das parcelas de uva Branca mais emblemáticas da propriedade, surge este Dom Martinho Branco que completa e acompanha a marca mãe.

Revisto em 09/03/2026



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

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