

QUINTA DO CARMO

BRANCO 2025

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



10°C - 12°C



Roupeiro (50%)
Antão Vaz (30%)
Arinto (20%)



Argilas sobre mármore e xisto



Cubas de aço inox



75cl | 150cl



Caixa 6uni. (75cl)
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m
Volume: 0,013m³



Francisco Antunes | João Chamorro

PERFIL

Este branco é fruto da seleção das melhores uvas brancas da Quinta do Carmo. As vinhas estão instaladas tanto em solos argilo-calcários com origem no mármore (oriundos da conhecida formação geológica do anticlinal de Estremoz) mas também em solos argilosos sobre xistos que promovem mineralidade e acidez. Colhidas no ponto ótimo de maturação, a casta Roupeiro e Antão Vaz foram vindimadas na última semana de Agosto e as uvas de Arinto na primeira semana de Setembro. As uvas, vindimadas de madrugada, são imediatamente arrefecidas à entrada da adega e gentilmente prensadas mantendo assim todo o perfil aromático sem demasiada extração. Segue-se uma fermentação clássica em branco com uma longa maceração pós-fermentativa sobre as borras finas. O seu perfil exuberante e aromático bem balanceado por uma acidez rica e um corpo firme e cheio, permite que possa ser consumido logo após o engarrafamento ou guardado por alguns anos.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino com laivos esverdeados, delicado aroma frutado e floral lembram camomila e alfavaca. Muito agradável e fresco, com boa presença na boca. Final muito prolongado e frutado. Este branco de grande e vincado carácter alentejano, mostra grande aptidão gastronómica.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,7

ACIDEZ TOTAL (G/L AT): 6,2

PH: 3,18

SO2: 93

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,7

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

VEGAN

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



HISTÓRIA

Na Quinta do Carmo, produzem-se os vinhos com a mesma marca desde o séc. XIX. Esta propriedade com cerca de 1000 ha tem plantados 150 ha de vinha, rodeadas por 400 ha de montado de sobreiro, 100ha de floresta e 350 ha 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), foi iniciada a produção de vinhos brancos. Da seleção das melhores uvas brancas da propriedade, com significativa maioria da casta Roupeiro, foi criado o Quinta do Carmo Branco, que rapidamente se tornou e até aos dias de hoje é um ícone dos vinhos Brancos do Alentejo.

GASTRONOMIA

Muito gastronómico e versátil à mesa, acompanha na perfeição pratos ricos de mariscos, peixes grelhados ou no forno. Liga na perfeição com alguns pratos de carnes brancas e vermelhas. Ótimo acompanhante de queijos.

Revisto em 19/03/2026



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